(मध्यपुर थिमिका स्यस्यः समुदायमा आधारित)

नेवाः भ्वय्ब

(प्रकार र परिकार)



राजेन्द्र तूबंजाः श्रेष्ठ





(मध्युपर थिमिका स्यस्यः समुदायमा आधारित)

नेवाःभ्वय्ब्व

(प्रकार र परिकार)

लेखक
राजेन्द्र तूबंजाः श्रेष्ठ



समर्पण

मेरो भविष्य सफा र सुन्दर बनाउन,
आफ्नो सम्पूर्ण वर्तमान् अहोरात्र
धुलो र माटोसँग बिताउनु हुने
मेरा प्रातःस्मरणीय पूज्य पिता
स्व. तुईलाल श्रेष्ठका चरणकमलमा
मेरो यो सिर्जना अर्पण गर्दछु ।

प्रकाशक : **सहकारी सहयोग समाज**
मध्यपुर थिमि–१३, शंखधर चोक
फोन : ०१–६६३३२४६

सहकारी सहयोग समाजद्वारा प्रथम पटक प्रकाशित, कार्तिक २०७२

प्रिन्टिङ्ग : प्रिन्ट प्वाइन्ट, थापागाउँ, नयाँबोश्वर

मूल्य रू. १५०/–
संस्थागत मूल्य रू. २५०/–
बिदेशी $५

ISBN: 978-9937-0-0136-6



संस्कृतिलाई अभिलेखिकरण गर्ने प्रयत्न

कला र संस्कृतिका धनाढ्य नेवार समुदायको वैभवशाली इतिहास विश्व जगत्लाई आश्चार्य चकित पार्न पर्याप्त छ । न्यातापोल मन्दिर जस्तो दऱ्हो एवम् ढुंगेधारा जस्तो दिगो प्राविधिक ज्ञानदेखि धार्मिक, साँस्कृतिक, साहित्यिक र समाजिक लगायतका वहुआयामिक क्षेत्रमा समेत यस समुदायको शिर्जनशीलता र विद्वता प्रशस्त झल्केको पाइन्छ । त्यस्तै साँस्कृतिक सिर्जनाको एउटा सुन्दर उदाहरण हो, **नेवाः भ्वय्** । **नेवाः भ्वय्** स्वाद र स्वास्थ्य, कला र सिर्जना एवम् धर्म र संस्कृतिको अनुपम संगम हो ।

त्यसो त वर्तमान समयसम्म आइपुग्दा **नेवाः भ्वय्** गैर नेवार समुदायमा समेत उत्तिकै लोकप्रिय हुन थालेको पाइन्छ । चाडपर्व र संस्कारमा आयोजना गरिने **नेवाः भ्वय्** अचेल मेला र प्रदर्शनीको प्रमुख आकर्षण बन्न थालेको छ । साथै विश्वभर छरिन पुगेका संस्कृतिप्रेमी नेवार समुदायले ठाउँ सुहाउँदो बनाएरै भएपनि **नेवाः भ्वय्**को आयोजना गर्दै आइरहेको समाचार सुन्नमा आइरहन्छ । यसरी एकातिर **नेवाः भ्वय्**को लोकप्रियता नेपाली भूगोल नाघेर विदेशसम्म पुगिरहेको छ भने अर्कोतिर आयातित बफे भोजको प्रभावमा नेपालभित्रै **नेवाः भ्वय्** विस्थापित गरिरहेको छ । अर्कोतिर विभिन्न अवसरमा खाने भोजहरू जस्तै **कूछिभ्वय्, सिउभ्वय्, समय्भ्वय्, ग्वय्साःभ्वय्** आदि कसरी तयार गर्ने, यसको लागि आवश्यक परिकारहरू केके हुन् भन्नेबारे जानकारी नयाँपुस्तामा नभएको अवस्था छ र यसबारे सहि जानकारी दिने सामग्रीको पनि अभाव छ । परिणामस्वरूप अचेलका **नेवाः भ्वय्**हरूमा परिकारको मिठास बाहेक विशुद्धताको अनुभूति विरलै मात्र गर्न पाइन्छ । केवल **लप्ते**को बीचमा बजि र थरीथरी परिकारहरू सजाएर पेट भरी खानुलाई **नेवाः भ्वय्** भन्न थालेको पाइन्छ । भनौं **नेवाः भ्वय्**को मौलिकता हराउन थालेको छ, अपभ्रंस हुन थालेको छ । वास्तवमा पुर्खाको विवेक र मेहनतले सिर्जित **नेवाः भ्वय्**को साँस्कृतिक महत्व, यसका प्रकार, यसका विधि र आदि स्वरूपहरूलाई जस्ताको जस्तै पुस्तान्तरण गर्न सकेमात्र हाम्रो दायित्व पूरा हुनेछ । यो पुस्तक यहि सोचको उपज हो । यसमा विभिन्न अवसरमा आयोजना गरिने **नेवाः भ्वय्**, यसका विधि र यसमा तयार गरिने भ्वय्ब्वको मौलिकतालाई जस्ताको तस्तै अभिलेखिकरण गर्ने प्रयत्न गरिएको छ ।

मूलभूत मान्यता उहि रहे पनि **नेवाः भ्वय्** र **भ्वय्ब्व** समुदाय र स्थान विशेषको आधारमा धेरैथोरै फरक छ । मध्यपुर थिमिभित्रै मात्र प्रचलित **नेवाः भ्वय्** र **भ्वय्ब्व**लाई सामान्यीकरण गरेर



प्रस्तुत गर्न सकिंने अवस्था छैन । यहाँ बसोबास गर्ने विभिन्न समुदायहरू यस सम्बन्धी प्रचलन, विधिमा पनि उल्लेख्य विविधता रहेको पाइन्छ । तसर्थ मध्यपुर थिमिका केवल **स्यस्यः** (श्रेष्ठ) समुदायमा आधारित भएर यो पुस्तक तयार पारिएको छ । थिमिका सम्पूर्ण समुदायहरूमा प्रचलित **नेवाः भ्वय्** र भ्वय्ब्व तयार पार्ने विधिलाई समेट्ने उद्देश्य लिएर थालेको यो प्रयास तिनै विविधता कारण अलग्गै अभिलेखिकरण गर्नुपर्ने आवश्यकतालाई हृदयंगम गरी यस पुस्तकमा अन्य समुदायलाई नसमेटिएको हो । साथै यसमा छुटेका समुदायहरूमा आधारित भएर यस्तै प्रकाशन आउँदा दिनमा प्रस्तुत गर्ने वचनवद्धता पनि व्यक्त गर्दछु ।

यस पुस्तकका **नेवाः भ्वय्**मा प्रयोग हुने परिकार, सामग्री र अन्य केहि क्रियाकलापहरूलाई स्थानीय बोलीचालीका शव्दावलीहरूलाई जस्ताको तस्तै प्रयोग गरेको छु । त्यसैले यसमा प्रयुक्त केहि शव्दावलीहरू अन्य स्थानमा बोलिने नेपालभाषासँग मेल नखाने वा केहि फरक हुनसक्छ । मलाई विश्वास छ, यसले स्थानीय भाषाको जगेर्ना एवम् प्रचारप्रसार हुनुका साथै नेपाल भाषाको शव्दभण्डारलाई समेत बढाउनेछ ।

अन्तमा यस प्रयासलाई प्रकाशनमा ल्याउन सहयोग गर्नुहुने साथीहरू राजेश सिवंजाः श्रेष्ठ, इन्द्रकृष्ण गोजा श्रेष्ठ, बाबुकाजी साःछैँ श्रेष्ठ, रत्नकृष्ण फसी श्रेष्ठ, चन्द्रकृष्ण (गोपाल) जगुलु श्रेष्ठ, एकाराम सिंलाई विशेष धन्यवाद व्यक्त गर्दछु । व्यस्तताको बावजूद भूमिका लेख्नुहुने आदरणीय सत्यमोहन जोशीज्यू र रूकमिणी श्रेष्ठज्यू प्रति आभारी छु । अध्ययनको क्रममा जानकारी प्रदान गर्नुहुने आदरणीय व्यक्तित्वहरूप्रति हृदयदेखि सम्मान एवम् आभार प्रकट गर्दछु । त्यसैगरी प्रकाशनको लागि आर्थिक जिम्मेवारी वहन गर्ने संस्थाहरूलाई धन्यवाद दिन चाहन्छु साथै फोटोको लागि साथी रत्नकृष्ण फसी श्रेष्ठलाई पनि धन्यवाद व्यक्त गर्दछु ।

धन्यवाद ।

राजेन्द्र तूबंजाः श्रेष्ठ
थिमि



प्रकाशकीय

सर्वप्रथम महनी, स्वन्ति नखः र न्हूदँ ११३६ को मंगलमय शुभकामना !!!

समयमै संरक्षण गर्नसके मात्र भावी पुस्ताले हाम्रा वैभवशाली संस्कृतिको रसस्वादन गर्न पाउनेछ । तसर्थ सहि ढंगबाट हाम्रा संस्कृतिहरूको अभिलेखिकरण आफ्ना पुस्तालाई प्रशिक्षित एवम् प्रेरित गर्नु अत्यन्त आवश्यक हुन्छ । तर पर्याप्त अभिलेखको अभावमा कतिपय संस्कृति र संस्कारहरू अपभ्रंश र लोप हुन थालेका छन् । नेवाः भ्वय्का मौलिक एवम् पुराना प्रचलन अभिलेखिकरण नभएकै कारण अपभ्रंश हुन थालेको छ । वर्तमान् अवस्थासम्म आइपुग्दा नेवाः भ्वय्का कतिपय महत्वपूर्ण परिकारहरू केहि प्रौढहरूको स्मरणमा मात्रै बाँकी छन् भने कतिपय परिकारहरू प्रचलनमा रहेपनि त्यसको सहि तरिकाले प्रयोग भइरहेको छैन । यहि यथार्थलाई मनन गरेर सामाजिक उत्तरदायित्व स्वरूप यस पुस्तकको प्रकाशन गरिएको छ ।

प्रकाशन बिना यो सिर्जनाले मूर्तरूप लिन सक्दैनथ्यो भने आर्थिक सहयोग बिना प्रकाशन सम्भव थिएन । यसर्थ प्रकाशनको लागि आर्थिक सहयोग गरेर सिर्जनालाई मूर्तरूपमा जनसमक्ष ल्याउन अहम्भूमिका खेल्ने सम्पूर्ण संस्थाहरू प्रति हार्दिक धन्यवाद व्यक्त गर्दछु ।

संस्कृति जगेर्ना प्रति उहाँहरूको योगदान एवम् लगावलाई यो संस्था नमन गर्दछ ।

पुस्तक प्रकाशनको लागि आर्थिक सहयोग गर्नुहुने सहयोगी संस्थाहरू :

सिद्धार्थ बचत तथा ऋण सहकारी संस्था लि. मध्यपुर थिमि-१३, शंखधर चोक
शंखधर बचत तथा ऋण सहकारी संस्था लि., मध्यपुर थिमि-१३, शंखधर चोक
शुभश्री बचत तथा ऋण सहकारी संस्था लि., मध्यपुर थिमि-१४, शंखधर चोक
ओस्ला बचत तथा ऋण सहकारी संस्था लि., मध्यपुर थिमि-१३, दथुटोल
सहयोगी बचत तथा सेवा केन्द्र सहकारी संस्था लि., मध्यपुर थिमि-१३, बालकुमारी
नवआदर्श बचत तथा ऋण सहकारी संस्था लि., मध्यपुर थिमि-१३, शंखधर चोक



मन्तव्य

नेवार समुदायमा विभिन्न संस्कार र संस्कृतिको प्रचलन आफ्नै किसिमको भएकोले नै नेवारहरू संस्कृतिमा धनि भनी विश्वमा परिचित भएको छ । यसको गौरव र महत्ता आफ्नै किसिमको छ । तर प्रायः नेवारहरूको संस्कार रितिरिवाज अहिलेसम्म पनि सन्तान दरसन्तानमा मौखिक र काम गराईतथा भोगाईबाट परम्परालाई ध्यान आएको पाइन्छ । अहिले यो २१ औं शताब्दी पुग्दासम्ममा परिवर्तित वातावरणले चलिरहेको परम्परागत सामाजिक संस्कार रितिरिवाजहरूमा मौलिकता हराउँदैगएको देखिन्छ । जसबाट परम्परालाई दिगो राख्न नसकेर जसोतसो काम चलाई आएको महसुस गरी लेखकले यहि संस्कारभित्र आफ्नै कुलायनमा चलेको र आफूले भोगेको जन्मदेखि मरणसम्मको विभिन्न रितिरिवाजको कार्य सम्पादन र संचालन विधि समेत खुलाई जानकारी दिने धृष्टता गर्नु भएको सऱ्हानीय छ । अतः यो पुस्तकबाट स्थानिय जातिय संस्कारबारे परिचित हुन धेरै मद्दत पुग्ने ठानेको छु । लेखकले जुन उत्साहबाट यस पुस्तकमा आफ्नो संस्कारबारे उल्लेख गर्नु भयो, त्यस्तै भविष्यमा यस पुस्तकमा नपरेका अन्य संस्कार विधिहरूलाई अझ परिमार्जित गरी लेख्न सकुन् भनि उहाँको उत्तरोत्तर बृद्धिको कामना गर्दछु । साथै नया वर्ष नेपाल सम्वत् ११३६ लागेको उपलक्ष्यमा शुभकामना छ ।

संस्कार र रितिरिवाज नेवारहरूको जातिय वर्गर स्थान अनुसार केहि फरक फरक छन् । त्यस्तै यस पुस्तकमा पनि लेखक थिमि शहरको भएकोले आफ्नै शहरभित्रको श्रेष्ठ समुदायको मात्र रितिरिवाजलाई आफूले भोगेको र गरेको कार्य सम्पादन विधि मात्र प्रस्तुत गर्नु भएको छ । जुन अहिलेको नयाँ पुस्तालाई एउटा नमूनाको रूपमा यस पुस्तकमा भाषा एकरूपता नभएको धेरै ठाउँमा देखिन्छ । पुस्तकको भाषा नेपाली भएतापनि संस्कारका शब्दहरू नेवारीमा लेखिएको र ती शब्दहरू कोठाभित्र राखिएको भए पढ्नेहरूलाई दुविधा नहुने र ती शब्दहरू धेरैजसो स्थानिय बोलिचाली भाषामा भएकोले अरू स्थानकाले बुझ्न गाह्रो हुनेछ । जस्तैकेहि शब्दहरू यस पुस्तकमा प्रयोग गरेको तल उल्लेख गरेको छु ।

१. सामस – यसको मूल शब्द साःमसाः हुन्छ र नेवारीमा साःमसाःको अर्थ मिठो नमिठो भन्ने हुन्छ । तर यहाँ यसको अर्थ चमेना गर्ने तरिकालाई औल्याएको छ ।

२. कूपुये – यसको अर्थ नेवारीमा कुनै भाँडो घोप्ट्याउनु हो तर यहाँ यो शब्द पाहुनालाई भोजमा खानेमा केहि भूलचूक भए माफी माग्नेमा अर्थमा प्रयोग गरेको पाइयो ।

३. सिउभ्वय् – सिउको अर्थ नेवारीमा छाला हुन्छ । यसमा तान्त्रिक वा बलि पूजामा प्रयोग भएको बलिको शिरलाई प्रसादको रूपमा प्रयोग हुने शब्दलाई सिइकायेगु भ्वय् वा सीकाभ्वय् भनिन्छ ।



४. गोलमा – यो तःखाः (थल थले मासु) जस्तैहुन् तर यो पकाइने तरिका र सामान यस पुस्तकमा फरक छ । गोलमा (गोरमा) पकाउन राँगाको पुरानो छाला र चौरीको मासु राखी ३६ घण्टासम्म पकाउनु पर्ने र यसमा बेसार बाहेक अरू मसला तःखाः जस्तै राखिने हुन् । उपत्यकामा ल्हासा व्यापारीहरू तुलाधर, बज्राचार्य र साको समुदायमा मात्र पहिले चलन थियो । हाल लोप भैसकेको छ । यो परिकार छोराको बिहेमा मात्र राखिने हुन् ।

५ खाय् – खाय् बनाउन दहिमा नून तेल मसला राखी मेथी झानेको हुन्छ । साधारणमा नून र तेल मात्र पनि राखेर चलाउँछ । तर अजिथ्वंलाई खाय्को रूपमा प्रयोग कहि पनि चलन छैन । अजिथ्वंलाई मासु राखेर वा नराखेर बुल्ला भनेर अलगै पकाएर घरायसी भोजमा र गुठिमा चलाउन चलन छ ।

६ कुलछिभ्वय्मा जुठो परेकोलाई सम्मिलत गराउने नियम कुनै संस्कारमा छैन ।

७. सियाबजि (फल्के चिउरा) – जुनसुकै भोजमा प्रयोग हुने यस पुस्तकमा उल्लेख छ । तर स्याबजि (फल्के चिउरा) समयबजि खाने खुवाउनेमा र तान्त्रिक पन्चमकार पूजामा मात्र प्रयोग हुन्छ । भोजै पिच्छे सियाबजि चल्दैन ।

८. निछ्याब्व – यसको अर्थ पंचग्रास हुन । यो पुरानो परम्परा अनुसार छोराको बिहेमा दुलही भित्र्याईसकेपछि सासुले बुहारी र छोरालाई दाँयाबाँया राखी रितिअनुसार सासुको जूठो बुहारीलाई खुवाउने संस्कार हुन् । यो उपत्यकाका तुलाधर, बज्राचार्यर सो वर्गमा मात्र प्रचलन छ । यस पुस्तकमा यसको विपरित मृत व्यक्तिको काजकृयामा प्रयोग गरेको देखियो र एकादस (एघार दिनको) कार्यलाई सम्बोधन गरेको देखियो ।

९. मृत्यु संस्कारमा मृतकको नाममा द्वितिय वार्षिक तिथि (निदँ या तिथि) यसमा उल्लेख छैन । दुई वर्षको श्राद्धपछि मात्र मृतात्मा अरू पितृ गणमा भित्रिने भएको र सो कार्य नसकिएसम्म मृतात्मा प्रेत गण नै भएर बस्नु पर्ने र पितृ गणलाई दिइने सोह्र श्राद्ध वा नानिमुखी श्राद्ध आदिबाट पाउने भाग मृतक आत्माले नपाइने हुँदा द्वितीय वार्षिक तिथि गर्नु पर्ने भन्ने बैदिक विधिमा उल्लेख गरेको पाइन्छ ।

प्रथम प्रयासमा भूलचुक हुन सक्छ । त्यस्तै यस पुस्तकमा पनि नभएको होइन । सामान्यतया संस्कार विधि थाहा नपाई अलमलिएकाहरूलाई मार्गनिर्देशन यस पुस्तकबाट केहि पाउन सकिन्छ भन्ने मलाई लागेको छ । अतः लेखकज्यूले धेरै मिहेनत गरी एक छोटो संस्कार विधिलाई प्रस्तुत गर्नु भएकोमा धेरैधन्यवादको साथै पुनः यस्तैअरू साँस्कृतिक पुस्तक प्रस्तुत गर्न सकुन् भनि कामना गर्दछु ।

ने.सं. ११३५ कौलागा अष्टमी

– रूकमिणी श्रेष्ठ



विषयसूची





१.० नेवाः भ्वय्

सिर्जनशील नेवार जातिले गरेका विकास निर्माणले मल्लकाल देशकै स्वर्णयुग बनेको छ भने नेपाललाई विश्व माझ अनुकरणीय र अध्ययनयोग्य उर्वर गन्तव्यका रूपमा समेत सुपरिचित बनाएको छ । यस समुदायको सिर्जनशिलता र दक्षता भौतिक निर्माणमा मात्रै सिमित नभएर संस्कृति एवम् संस्कारमा समेत प्रशस्त झल्केको पाइन्छ । **नेवाःभ्वय्** एउटा यस्तै पृथक र गहन महत्व बोकेको अद्बितीय सिर्जना हो । **नेवाःभ्वय्**मा स्वाद र स्वास्थ्य एवम् कलात्मकता र सिर्जनशिलताको अनुपम संगम भेट्न सकिन्छ ।



नेवाःभ्वय्

भ्वय् (भोज) शब्द संस्कृत भाषाको भोजनबाट विभिन्न कालखण्डमा परिमार्जन भएर नेपालभाषामा प्रवेश भएको देखिन्छ । नेपालभाषाका कतिपय नाम शब्दका तीन वटा अन्तिम अक्षर जस्तै **स**, **च** र **ज** परिमार्जन भएर य् को रूपमा प्रयुक्त भएका थुप्रै शब्दहरू भेटिन्छ जस्तै **बाज = बाय्, हँस = हँय्, कपास = कपाय्, बास = बाय्, थास = थाय्, मास = माय्, प्यास = प्याय्** आदि । यसबाट संस्कृतको भोजनबाट परिमार्जित हुँदै **भोज** र यहि भोज शब्दको अन्तिम अक्षर **ज** नेपालभाषाको वर्णविन्यासमा प्रवेश गर्दा **य्** मा प्रयुक्त भएर **भोय्** अर्थात् **भ्वय्** हुन गएको देखिन्छ ।

भोज भन्नाले सामान्यतयाः खुशिको अवसरमा आयोजना गरिने एवम् विभिन्न प्रकारका शाकाहारी, मांसाहारी परिकारहरू खाने र खुवाउने रमाइलो कार्यक्रमको रूपमा बुझिन्छ । तर नेवार समुदायभित्र भोज केवल खुशिको अवसरमा मात्र आयोजना गरिंदैन बरू दुःखको अवसरमा पनि भोजबाटै विभिन्न संस्कारहरू सम्पन्न गर्ने प्रचलन रहेको छ । नेवार समुदायले वर्ष भरि र आफ्नो जीवनभरि थुप्रै संस्कृति र संस्कारहरू सम्पन्न गर्दछन् । ती सबैमा **नेवाः भ्वय्** अनिवार्य आवश्यकता हो । अझ भनौं **भ्वय्** (भोज) बिना नेवार समुदायको कुनै संस्कृति एवम् संस्कार सम्पन्न हुँदैन । मध्यपुर थिमि यस्तै एउटा ऐतिहासिक महत्व बोकेको नगर हो । यहाँका नेवार समुदायले वर्ष भरिमा २८ वटा चाडपर्व मनाउने गर्दछन् भने गर्भधारणदेखि मरणोपरान्त दुःख र सुखका झण्डै २५ वटा भन्दा बदी संस्कारहरू सम्पन्न गर्दछन् । (हेर्नुस् अनुसुची २) वास्तवमा यी संस्कार र संस्कृति भोज बिना पूर्ण हुँदैन र आ–आफ्नो गच्छे अनुसार भोजको आयोजना गर्नुपर्ने सामाजिक मान्यता र परम्परा रहेको पाइन्छ ।

नेवाः भ्वय् साँस्कृतिक रूपले जति महत्वपूर्ण छ यसको कलात्मक पक्ष उत्तिकै सुन्दर छ । हरियो लप्ते (सालको पात) को बीचमा राखिएको सेतो **बजि** (चिउरा) माथि खैरो **स्याबजि** (चिउरा भुटेर बनाइएको एक परिकार) र **हाकुमुस्या** (कालो भतमास) अनि यसको वरपर दायाँ छेउदेखि बायाँ छेउसम्म लहरै विभिन्न शाकाहारी र मांसाहारी परिकारलाई सजाएर तयार पारेको **भ्वय्‌ब्व (भोजनको लागि पस्कने भाग, यसबारे अर्को अध्यायमा चर्चा गरिनेछ)** को ठिक अघिल्तिर फिका सेतो रंगको पेयपदार्थ **थ्वं** (जाँड) ले भरिएको सलि वास्तवमै चित्ताकर्षक देखिन्छ । अनि लहरै भोज खान बसेका पाहुनाहरू र **भपि भपि** (खानुस् खानुस्) भन्दै थरीथरीका परिकारहरू थप्ने **लैंका** वा **भालिं** (भोजमा परिकार थप्ने सहयोगी) हरूको लर्को एवम् **भतिचा भतिचा** (अलिकति अलिकति) भन्दै **अन्ति** (धातुले बनेको रक्सी राख्ने कलात्मक भाँडो) र **स्वमा** (माटोले बनेको **थ्वं** राख्ने भाँडो) ले **थ्वँ**, **अय्‌लाः** (रक्सी) थप्दै गरेको दृष्य पनि उत्तिकै रोमाञ्चक हुन्छ ।

नेवाः भ्वय्लाई मिठोमिठो परिकार खाने भोजनको रूपमा मात्रै बुझ्नु गलत हुनेछ । वास्तवमा यसका विधि, अनुशासन, कलात्मकताले **नेवाः भ्वय्**लाई बेजोड संस्कृतिको नमुना बनाएको छ । **नेवाः भ्वय्** भन्नाले विभिन्न मांशाहारी, शाकाहारी एवम् मादक पदार्थ लगायतका परिकारहरूलाई विधिवत्‌रूपमा सजाएर व्यवस्थित, अनुशासित र रमाइलो वातावरणमा भोज खाने र खुवाउने एउटा विशुद्ध नेवार संस्कार हो । **झ्वःलिक** (लहरै) बसेर खाने हुनाले यस भोजलाई **झ्वःभ्वय्** पनि भन्ने गरिन्छ भने परालले बुनेको **भ्वय्‌सुकू** (लामो सुकुल) मा बसेर खाने हुनाले कतिपयले यसलाई सुकूभ्वय्‌को नामले पनि बुझ्ने गरेको पाइन्छ । **नेवाः भ्वय्** खाने खुवाउने क्रममा सर्बप्रथम **भ्वय्‌ब्व** (यसबारे तल चर्चा गरिन्छ) तयार गरिन्छ र यसलाई **भ्वय्‌सुकू** अघिल्तिर लहरै लगाइन्छ । यसपछि सबै जना जेष्ठानुक्रम मिलाएर लहरै **भ्वय्‌सुकू**मा बस्न अनुरोध गरिन्छ । **नेवाः भ्वय्**मा पुरूष समुहपछि महिला समुह बस्ने गरिन्छ । त्यसपछि भोजनको लागि अनुरोध गरिन्छ र भोज प्रारम्भ भएलगत्तै एकपछि अर्को गर्दै विभिन्न परिकारहरू थप्न **भालिं** र **सुलिं (भोजमा मादक पदार्थ थप्ने सहयोगी)** हरू व्यस्त हुन्छन् । भालिं सामान्यतयाः पुरूष हुने गर्दछ भने **सुलिं** महिला हुने गर्दछ । त्यसैगरी **भ्वय्‌ब्व** तयार पार्ने कार्य पुरूषहरूले गर्दछ भने भोज सम्पन्न भएपछि **लप्ते** उठाउने र कुचो लगाउने कार्य महिलाहरूले गर्दछ ।



भलिं

कलात्मक र साँस्कृतिक पक्षको साथै **नेवाः भ्वय्**को धार्मिक पक्ष पनि उत्तिकै अध्ययनयोग्य छ । वास्तवमा हरेक समुदायमा संस्कृतिको निर्माण र पालना धार्मिक आस्थाको आधारमा हुने गरेको पाइन्छ । जीवनका हरेक क्रियाकलापहरू धार्मिक आस्था र मान्यतासँग जोडिएको पाइन्छ चाहे त्यो स्वयम् जीवनसँग सम्बन्धित होस् वा व्यवसायसँग वा भनौं कृषि कार्य र कृषि पैदावारको उपभोगसँग सम्बन्धित होस् । नेवार संस्कृति त यस्तै आस्था र मान्यतामा निर्माण, विकास एवम् संचालन हुँदै आएको पाइन्छ । दैनिक भोजनदेखि विभिन्न अवसरमा आयोजना गरिने **नेवाः भ्वय्**मा धार्मिक आस्थाको केन्द्रीय भूमिकालाई प्रष्टरूपमा देख्न र अनुभव गर्न सकिन्छ । ठूल्ठूलो **नेवाः भ्वय्**को आयोजना विभिन्न देविदेवतालाई आमन्त्रण एवम् थापना गरी आयोजना गरिन्छ भने ती देविदेवताहरूलाई बिदा गरेपछि मात्रै भोज कार्यक्रम सम्पन्न हुन्छ । यसरी देवीदेवता आमन्त्रण गर्ने कार्यलाई **द्यः सालेगु** र बिदा गर्ने कार्यलाई **द्यः लितयेगु** भनिन्छ ।*

समग्रमा नेवारी परिकारहरू शाकाहारी र मांशाहारी गरी दुई प्रकारका हुन्छन् जसलाई क्रमशः भैरब र नारायण भोगको रूपमा लिइन्छ । यसबाहेक भोजनको लागि तयार पारिने **भ्वय्ब्व**मा यी परिकारहरू पनि धार्मिक आस्थाकै आधारमा सजाउने गरिन्छ । जस अन्तर्गत **लप्ते**को बीचमा बजि राखेर दायाँतिर नारायणको प्रतिक स्वरूप शाकाहारी परिकारहरू सजाइन्छ भने बायाँतिर भैरवको प्रतिक स्वरूप मांशाहारी परिकार सजाइन्छ । त्यसै गरी भोज खाने लप्ते पनि अष्टमातृकाको प्रतिक स्वरूप न्यूनतम ८ वटा सालको पात गाँसेर तयार पारिन्छ । **नेवाः भ्वय्**मा अनिवार्य रूपमा **द्यःब्व** (देवीदेवताको भाग) र/वा **आगंब्व** (पितृको भाग) राख्ने गरिन्छ । **द्यःब्व** देवदेवीको नाममा राखिने भाग हो भने **आगंब्व** पितृको सम्झनामा राखिने भाग हो । नेवाः भ्वय्मा क्रमशः सर्वप्रथम **द्यःब्व**, **आगंब्व** राखिन्छ र त्यसपछि मात्रै पाहुना वा व्यक्तिले खाने ब्व राखिन्छ । उक्त **द्यःब्व**मा घरकी **नकिं** (महिला थकाली) **ले ब्व**मा रहेको सबै परिकारहरूको स-साना टुक्रा **ब्व**को ठिक अघिल्तिर **द्यःछायेगु**◆ गरेपछि मात्रै भोजन प्रारम्भ हुन्छ । यसपछि भोज खान लहरै बसेका

* देवीदेवतालाई आमन्त्रण गर्ने भन्नाले मुख्यमुख्य देवताहरूको पूजा आराधना गर्ने बुझिन्छ भने बिदा गर्ने बेलामा **भ्वय्ब्व** सहित पूजा गर्ने गरिने गरिन्छ । विशेषगरी नेवार समाजमा **मेलबा** वा **मचाजंको** (व्रतवन्ध) र जंको वा **ज्याजंको** (भीमरथारोहण) लाई निकै महत्वका साथ ठूलो भोजको आयोजना गरी सम्पन्न गर्ने प्रचलन रहि आएको पाइन्छ भने **भिं जंको** (अन्नप्राशन), **इहिपा** (विवाह), **इहि** (बेल विवाह), **बान्हा** (गुफा राख्ने) जस्ता संस्कारहरूमा ठूला भोजको आयोजना गर्ने प्रचलन रहेको पाईंदैन । तर अचेल यी संस्कारहरूमा पनि ठूलो भोजहरूको आयोजना गर्ने गरेको पाइन्छ जुन पछिल्ला समयमा आएर मात्रै भएको थपिएको हो ।

◆ नेवार समाजमा कुनै पनि खानेकुरा खानु वा पिउनु अघि देविदेवतालाई अर्पण गरेरमात्रै खाने प्रचलन रहेको पाइन्छ । यसरी खानु अघि देवीदेवताको नाममा चढाइने भागलाई **द्यःभाग** भनिन्छ भने उक्त कार्यलाई **द्यःछायेगु** भनिन्छ ।

थाकुली (थकाली) लगायत सबैले **द्यःछायेगु** गरेर भोजन गर्न शुरू गर्दछ । यसरी **द्यःछायेगु** गर्ने प्रक्रियासँग जोडिएको धार्मिक प्रसंग पनि बडो रोचक देखिन्छ । यस क्रममा बुढी औंला र अनामिका औंलाले प्राणवायुलाई सम्मानमा पहिलो गाँस, बुढी औंला र चोर औंलाले अपानवायुको सम्मानमा दोस्रो गाँस, बुढी औंला र माझी औंलाले व्यानवायुको सम्मानमा तेस्रो गाँस, बुढी औंला र कान्छी औंलाले उदानवायुको सम्मानमा चौंथो गाँस र अन्तमा पाँचै औंलाले समानवायुको सम्मानमा पाचौं गाँस लिएर **द्यःछायेगु** गरिन्छ ।* भोजन शुरू गरेपछि थप्ने हरेक परिकार सर्वप्रथम **द्यःब्व** र **आगंब्व**मा राखेपछि मात्रै अगाडि थपिन्छ । यसरी **नेवाः भ्वय्**को आयोजनादेखि ग्रहणसम्मका विभिन्न चरणमा धार्मिक आस्थालाई पनि निकै महत्वका साथ प्रस्तुत गरिएको पाइन्छ ।

२.० नेवाः भ्वय् अन्तर्गतका विशेष प्रचलन

माथि उल्लेख गरिएका विभिन्न प्रकारका भोजहरूको आ–आफ्नै अलग विशेषता, विधिहरू छन् । तर **नेवाः भ्वय्**कै क्रममा सम्पन्न गरिने केहि प्रचलनहरू कुनै एक प्रकारको भोजसँग मात्रै सम्बन्धित हुँदैन । यस भागमा **नेवाः भ्वय्**का त्यस्ता केहि प्रचलनहरूको बारेमा चर्चा गरिन्छ ।

२.१ गुंगू थनेगु

नेवाः भ्वय् चलिरहँदा बीचतिर **गुंगू थनेगु** गरिन्छ । यसमा **गुंगू**◆ लाई आगोमा हालेर निस्कने धुँवालाई भोजन चलिरहेको स्थानमा घुमाइन्छ । भोजमा भूतप्रेत वा आँखा नलागोस् भनेर धुँवा लगाउने गरिएको बताइन्छ । यो प्रचलनले भोज खाइरहेका पाहुनाहरूलाई कुनै पनि प्रकारको दुर्गन्धको महशुस भई भोजनमा वाधा पुग्दैन ।

२.२ सामसः यायेगु

पाःलप्तेमा दुई टुक्रा **कासुला** (राँगाको मासुको कवाव) र दुई टुक्रा **छोय्ला** राखेर **थाकुलिं**को अघिल्तिर मुखामुख गरी विशेषगरी **भालिं, सुवाः, मामा, ज्वाईं** बसेर चमेना गरिन्छ । यसलाई **सामसः यायेगु** भनिन्छ । **नेवाःभ्वय्**मा कासुला पस्किसकेपछि **सामसः यायेगु** गरिन्छ । **सामसः** गर्नको लागि हनुमान आसनमा बस्नु पर्दछ भने **थ्वं** पनि करूवाबाट पानी खाए झैं गरी खाने गरिन्छ । **सामसः** एक प्रकारले भोजमा खटेर सम्पूर्ण परिकार तयार

---

* श्रेष्ठ सुरेन्द्रमान, नेपाःया तान्त्रिक द्यः वा तान्त्रिक पूजा, ने.सं. ११०५, पृ. ७६

◆ गुंगू एक प्रकारको रूखको चोप हो जसलाई आगोमा राख्दा मगमगाउने धुँवा निस्किन्छ ।

पार्ने र पस्कने कार्यमा लखटरान हुने गरी खटिएका **भालिं, सुवाः**लाई मान गर्ने, आराम गर्ने र रमाइलो गर्ने अवसरको रूपमा विकास गरिएको देखिन्छ । **सामसः** गर्दा ३, ५ वा ७ जना बस्ने गरिन्छ ।

२.३ लाय् कायेगु

लाय् कायेगु कार्य **सिउ भ्वय्**मा मात्रै हुन्छ । **सिउभ्वय्**मा **सिउ** पछि-पछि **थ्वं** पस्किन्छ । **सिउ** लिए लगत्तै **सलि**लाई भुँईमा नबिसाईकन तीन वा पाँच पटकसम्म थ्वं थपेर पिउने गरिन्छ र यसलाई **लाय् कायेगु** भनिन्छ । सिउ ग्रहण गरिसकेपछि गर्नुपर्ने यो अनिवार्य प्रक्रिया हो । पिउन नसकेमा वा मन नलागेमा चाखेर मात्रै पनि **लाय् कायेगु** गर्नु पर्दछ ।

२.४ क्वं पुयेगु

यो एक प्रकारले भोज समापनको क्रममा गरिने विशेष भलाकुसारी हो । यसमा आयोजकको तर्फबाट **कजि** (आयोजक), **सुवाः** (भान्छे) र अन्य महत्वपूर्ण व्यक्तिहरू जस्तै ज्वाईं, मामाले दुई हात जोडेर खानपान कस्तो रह्यो, स्वाद परिकार कस्तो रह्यो भनेर सोध्दै, भुलचुक क्षमा भन्दै प्रत्येक पाहुनासँग भलाकुसारी गरिन्छ ।

२.५ लः छायेगु

द्यःब्व भएको कुनै पनि भोजमा उठ्नु अघि **थाकुलिं**को अनुमति आवश्यक हुन्छ वा **थाकुलिं** उठिसकेपछि मात्रै अरू उठ्न अनुमति मिल्दछ भने **थाकुलिं** उठ्नको लागि पनि भोजका सम्पूर्ण विधि सम्पन्न भई सकेपछि **द्यःब्व**मा **लः छायेगु** गर्नुपर्दछ । घरको **नकिंले तांफ**ले **द्यःब्व**मा तीन चोटी पानी चढाएर **ब्व**लाई अलिकति सारिन्छ । यसलाई **लः छायेगु** भनिन्छ । यसपछि मात्रै **थाकुलिं**ले हातमुख चुठ्ने गर्दछ ।



क्रमशः क्वं पुयेगु, सामसः यायेगु र गुंगू थनेगु

२.६ नु चायेकेगु

नेवाः भ्वय्को अन्तमा **नु चायेकेगु** वा हातमुख चुठ्ने कार्य गरिन्छ । सामान्यतयाः पाहुनाहरू जुठेल्नोमा गएर आफ्नो हातमुख चुठ्छन् भने सम्मानित व्यक्तिहरू मुख्यगरी **थाकुलिं**हरूलाई भोज आसनमै पुगेर हातमुख चुठ्न लगाइन्छ । तर **गुभ्वय्**, **ग्वयँसाः भ्वय्**, आदिमा भने सबै जसोलाई भोज आसनमै हातमुख चुठ्ने व्यवस्था गरिन्छ । यसको लागि **द्यःब्व**मा पानी चढाएर **द्यःब्व**लाई अलिकति माथि तिर सारिन्छ । यसपछि हरेक पाहुनाको जुठो **लप्ते**लाई अलिकति सारेर अघिल्तिर **लीबाता** थापेर **तांफ**ले पानीको धारा बगाइन्छ । उक्त धारामा पाहुनाले हात चुठ्छन् । यो सम्पूर्ण प्रक्रियालाई **नु चायेकेगु** भनिन्छ । यस क्रममा ध्यान दिनुपर्दछ कि पाहुनाले हात धुंदै गर्दा पानीको धारालाई रोक्नु हुँदैन ।

२.७ कल वायेगु

भोजन सम्पन्न भएपछि पहिलो पाँच व्यक्ति* को जुठोलाई स्थानीय **छ्वासो**◆ मा लगेर फालिन्छ । यस क्रममा सर्वप्रथम **नु चायेकेगु** गरिन्छ । राम्ररी सोहरेर **लीबाटा**मा जुठो संकलन गरिन्छ । जुठो संकलन गर्दा सर्वप्रथम **सलि**लाई बाटामा घोप्टो पारी राखिन्छ । यस माथि क्रमशः जुठो **लप्ते** र **कलब्व** राखिन्छ । यसलाई **कल** भनिन्छ । जुठो संकलन गर्दा क्रमशः पहिलो व्यक्तिको जुठो सबभन्दा माथि र अन्तिम व्यक्तिको जुठो सबभन्दा मुनि राखिन्छ । यसपछि पाँचै जनाले देब्रे हातमा अक्षता थापेर उक्त **कलब्व**मा पूजा गरिन्छ र अन्तिम व्यक्ति अर्थात् **न्याकुलिं** (पाँचौं व्यक्ति) ले उक्त **कल**लाई स्थानीय **छ्वासो** मा लगेर सेलाउने गरिन्छ । यो सम्पूर्ण प्रक्रियालाई **कल वायेगु** भनिन्छ । यसरी सेलाउन लानुअघि सबै व्यक्तिले उक्त **कल**मा देब्रे हातले अक्षता चढाइन्छ । यसक्रममा जुठो सोहोरेकी महिलाले कुचोलाई भुईंमा लटारेर भऱ्याङ्गसम्म लगिन्छ । कल सेलाई सकेपछि **लीबाटा**लाई घर बाहिरै पखालेर आफू पनि मुख कुल्ला गरेर घरभित्र प्रवेश गर्दछ । यसपछि कल सेलाउन लाने व्यक्तिलाई **केउफ्वया** वा **मुला** वा **कांक्रो** दिइन्छ । उल्लेखनीय कुरो के छ भने **कल वायेगु** कार्यको लागि भोजमा तयार भएका सम्पूर्ण परिकारहरू पस्कने गरिन्छ भने भोज खानेहरू मध्ये पहिलो पाँच जना (जसको **कल वायेगु** गरिन्छ ।) ले हरेक परिकारको एक एक टुक्रा **लप्ते**मा बाँकी छोड्नु पर्दछ । यस क्रममा ध्यान दिनुपर्दछ कि कल बोकी सकेपछि सेलाइ सकेर मुख कुल्ला नगरेसम्म बोल्नु हुँदैन ।

---

* परिवार संख्याको आधारमा यो संख्या ३ वा ७ पनि हुने गर्दछ । तर उक्त संख्या बिजोर हुनुपर्दछ ।

◆ दुई वा दुई भन्दा बढी बाटो जोडिएको स्थानलाई छ्वासो भनिन्छ ।

थिमिका नेवार समाजमा मृत्युसंस्कारको क्रममा तीनपल्ट, **मचाजं**को (व्रतवन्ध) मा एकपल्ट र **ज्याजंको (भीमरथारोहण)** मा एक पल्ट गरी जम्मा पाँच पल्ट **कल वायेगु** गरिन्छ । भोजको क्रममा भएका विभिन्न खालका अशुद्धि एवम् त्रुटि निवारण गर्ने उद्देश्यले **कल वायेगु** गर्ने गरिएको भनिन्छ ।

२.८ छाय् हायेकेगु

भोजको अन्ततिर वा सिउ प्रदान गरिसकेपछि उक्त भोजमा स्थापना गरिएको **थापिं**को **थ्वं** र **समय्बजि** भोज खाइरहेका सबैलाई अलिअलि राखिन्छ । यसलाई **छाय् हायेकेगु** भनिन्छ ।

३.० नेवाः भ्वय्का चरणहरु

नेवाः भ्वय्मा सबै परिकारलाई एकैचोटी पस्कने गरिंदैन । शुरूमा केहि परिकारलाई विधिपूर्वक सजाएर तयार पारिएको **भ्वय्ब्व** (यसबारेमा आउने अध्ययमा विस्तृत चर्चा गरिनेछ ।) पस्किन्छ र भोजन सुरू गरेपछि अन्य परिकारहरू क्रमशः पस्कने गरिन्छ । यसरी थप्ने परिकारहरूको पनि क्रमवद्धता (हेर्नुस् अनुसुची १) निर्धारण गरिएको हुन्छ । सामान्यतयाः हरेक परिकार एकएक पटक मात्रै थपिन्छ भने **बजि** र **थ्वं** पटक पटक दोहोऱ्याएर थप्ने गरिन्छ । **नेवाः भ्वय्**को विधि अनुसार **कासुला** र **दहि** थप्नु अघि अनिवार्य **बजि** थप्ने गरिन्छ । यसरी **नेवाः भ्वय्**मा थप्ने परिकारहरूको क्रमबद्धता र मात्रा उक्त परिकारहरूमा निहित पौष्टिक तत्व र मानव शरीरको पाचन प्रणालीलाई हेरेर अर्थात् सन्तुलित आहारको अवधारणामा आधारित भएर व्यवस्था गरिएको देखिन्छ । **नेवाः भ्वय्**को चर्चा गर्दा **नेवाः भ्वय्**को सारतत्वमा समानता रहेपनि यसको लागि तयार पारिने परिकार एवम् भोजन गराउने विधि समुदाय र स्थान विशेषको आधारमा फरक रहेको पाइन्छ । थिमि भित्रै पनि **गुरूजु** (बज्राचार्य, शाक्य), **स्यस्यः** (श्रेष्ठ), **कुम्हाः** (प्रजापति), **साय्मि** (मानन्धर), **नाय्** (खड्गी, साही), **जुगि** (कपाली) आदि विभिन्न समुदायमा **भ्वय्ब्व** तयार गर्ने र भोज खुवाउने विधिमा भिन्नता रहेको पाइन्छ ।

साधारणतयाः **नेवाः भ्वय्** सम्पन्न गर्न करिब एक घण्टा समय लाग्दछ । यस अवधीमा विभिन्न परिकारहरू पस्कनुका अलावा विभिन्न क्रियाकलापहरू समेत सम्पन्न गरिन्छ । यहाँ **नेवाः भ्वय्**लाई ४ चरणमा विभाजन गरेर अध्ययन गर्न सकिन्छ ।

१. **पहिलो चरण** : यसलाई प्रारम्भिक चरण भन्न सकिन्छ । यस चरणमा भोज खुवाउने स्थानलाई बढारेर, लिपपोट गरी वा पानी छर्केर चोख्याइएको स्थानमा **भ्वय्सुकू** ओछ्याइन्छ र अघिल्तिर **ब्व छुयेगु** वा **भ्वय्ब्व** तयार गर्ने गरिन्छ । यस क्रममा **लप्ते** ओछ्याएर **बजि** राखिन्छ । त्यसपछि खानेकुराका विभिन्न परिकारलाई **बजि**को वरपर

सजाएर **भ्वय्ब्व** तयार पार्ने गरिन्छ । **भ्वय्ब्व** तयार भएपछि यसको ठीक अघिल्तिर **सलि** राखेर **खाय्** हालिन्छ । यसपछि पाहुनाहरूलाई बसालेर भोजनको लागि आग्रह गरिन्छ । यसरी आग्रह गरेपछि सर्वप्रथम थकाली र त्यसपछि अरूले **द्यः छायेगु** वा **बौ बियेगु*** गरिन्छ । तर **सिउभ्वय्**मा **बौ बियेगु** गर्न नहुने प्रचलन रहेको पाइन्छ । यसरी आमा वा बुबा बितेका व्यक्तिहरूले **बौ बियेगु** गर्दछ भने अरूले देवीदेवताको नाममा **द्यः छायेगु**◆ गरेर भोजन गर्न शुरू गरिन्छ ।

२. **दोस्रो चरण** : यो चरणमा पाहुनालाई विभिन्न परिकारहरू पस्केर भरपेट भोजन गराइन्छ । विधि अनुसार हरेक प्रकारको भोजमा दोस्रो चरणको प्रारम्भ **बजि** थपेर गरिन्छ भने पाकेको केराउ थपेर यो चरण सम्पन्न गरिन्छ । यसबीचमा विभिन्न परिकारहरू एकपछि अर्को गरेर क्रमिक रूपमा पस्किन्छ । यस क्रममा मांशाहारी र शाकाहारी परिकारलाई जोडी बनाएर पस्कने गरिन्छ र प्रत्येक चार परिकार वा दुई जोडी परिकार पस्किसके पछि **बजि** थपिन्छ । यसरी पस्कने परिकारहरू कुन पछि कुन पस्कने भन्नेबारेमा क्रमवद्धता (हेर्नुस् अनुसूची १) को व्यवस्था गरिएको छ । भोजको मान्यता अनुसार **कासुला** तथा **धौ** पस्किनु अघि **बजि** अनिवार्य थपिन्छ । यस बाहेक प्रत्येक चार परिकारको अन्तरालमा **थ्वं** थप्ने कार्य पनि भइरहेको हुन्छ । यसरी यो चरणमा मूलतः तीनदेखि चार पल्ट **बजि** थप्ने गरिन्छ । यस चरणमा **कासुला** पस्किसकेपछि **सामसः यायेगु** (हेर्नुस् अध्याय २.२) गरिन्छ ।

३. **तेस्रो चरण :** यो चरणमा विशेषतः पाचक परिकारहरू पस्कने गरिन्छ । यस चरणको प्रारम्भ पनि **बजि**बाटै हुन्छ । यस चरणमा **बजि** थपेर **दहि** र चिनी पस्कने गरिन्छ । **सिउभ्वय्** भएमा दहीपछि **सिउ** प्रदान गरिन्छ र **सिउ**को **लाय् कायेगु** गरिन्छ । भने **समय्भ्वय्**मा दही राखिंदैन । **समय्भ्वय्** र **सिउभ्वय्** एकैपटक खुवाउने क्रममा दही पनि अनिवार्य पस्किन्छ तर सिउ भने हुँदैन । सामान्यतयाः ठूलो संख्यामा पाहुनाहरूलाई भोज खुवाउनु पर्ने अवस्थामा **समय्भ्वय्** र **सिउभ्वय्**मा पस्कने परिकारहरूलाई मिलाएर खुवाइन्छ । **सिउ**

---

* नेवार समाजमा भोजन गर्नु अघि भ्वय्ब्वमा राखिएका सम्पूर्ण परिकारको अलि–अलि अंश देवता वा पितृको नाममा चढाउने गरिन्छ । देउताको नाममा चढाउनुलाई द्यः छायेगु भनिन्छ भने पितृको नाममा चढाउनुलाई बौ बियेगु भनिन्छ । आमा वा बुबा बितेका व्यक्तिहरूले उहाँहरूको नाममा वा उहाँहरूको लागि भाग चढाउने अभिप्रायले बौ बियेगु गरिन्छ । यो कार्य गर्ने कर्तव्य बुबा बितेको छ भने जेठो छोरो र आमा बितेको छ भने कान्छो छोरो हुन्छ । बौबियेगु गर्नको लागि खानेकुरा वा परिकार चोखो भएको अवस्थामा मात्र गरिन्छ भने सूर्यास्तपछि यो कार्य गर्न नमिल्ने मान्यता रहेको पाइन्छ । बौ बियेगु कार्य हरेक दिन बिहान भात खाने बेलामा अनिवार्य गर्नुपर्दछ ।

◆ सामान्यतयाः नेवार समाजमा हरेक व्यक्तिले खानुअघि **द्यःछायेगु** गर्नुपर्दछ ।

प्रदान गरिसकेपछि केहि छिनमा **म्वःसि** (**केउफ्वया** र **सिसाफुसा**) पस्किन्छ । यसको पछि–पछि इच्छा अनुसार **अय्लाः** थपेर यो चरणको अन्त गरिन्छ ।

४. **चौथो चरण** : यो समापनको चरण हो । यसमा सर्वप्रथम **मु** राखिन्छ । **पंला**को थोप्ला संख्याको आधारमा २ थरी, ४ थरी वा ६ थरी मु पस्किन्छ । (हेर्नुहोस् अध्याय ५.५) यसपछि **क्वं पुयेगु** (हेर्नुहोस् अध्याय २.४) गरेर **खौका** (सिन्का) राखिन्छ । यहाँनिर **खौका** राख्दा ध्यान दिनुपर्ने एउटा महत्वपूर्ण पक्षको उल्लेख गर्नु आवश्यक हुन्छ । **खौका**लाई सिंगै **लप्ते**मा पर्ने गरी राखेमा **ब्व**मा भएको बाँकी खानेकुरा खानु हुँदैन तर **खौका**को केहि भाग मात्र **लप्ते**मा पर्ने गरी राखेको छ भने बाँकी खान हुने प्रचलन रहेको छ । त्यसैले **खौका**को केहि भाग लप्ते बाहिर हुने गरी राखिन्छ । यसपछि **थकाली**को अनुमतीमा **द्यःब्व**मा पानी चढाएर पाहुनाले हात धुने गर्दछ । यसक्रममा **थकाली**हरूलाई र विशेष भोजहरूमा सबै जनालाई भोजन स्थानमै पुगेर **नु चायेकेगु** (हेर्नुहोस् अध्याय २.६) गरिन्छ । अन्तमा मसला (विशेषगरी ल्वांग र सुपारी) प्रदान गरिन्छ । यसपछि जुठो उठाएर कुचो लगाइन्छ र पानी छर्केर उक्त स्थानलाई चोख्याइन्छ । यो सँगै **नेवाः भ्वय्**को चौथो वा अन्तिम चरण सम्पन्न हुन्छ ।

४.० नेवाः भ्वय्को लागि आवश्यक सामग्री

नेवार समाजमा दैनिक र साँस्कृतिक क्रियाकलापहरू एवम् भोज तयार र आयोजनाको लागि आवश्यक पर्ने विभिन्न प्रकारका सामग्रीहरूको विकास गरिएको पाइन्छ । यी सामग्रीहरू विशेषगरी तामा, पित्तल, काँस, काठ, माटो, पराल आदिबाट बनेको पाइन्छ । ती मध्ये केही सामग्रीहरू विशेषतः भोजकै लागि भनेर विकास गरिएका छन् भने कतिपय सामग्रीहरू अन्य प्रयोजनको लागि तयार पारिएको तर भोजको अवसरमा पनि त्यसको आवश्यकता हुन्छ । यी सामग्रीहरूको विस्तृत चर्चाको लागि अलग्गै पुस्तकको आवश्यकता पर्दछ । यद्यपी यस पुस्तकको उद्देश्य पूर्तिको लागि यस खण्डमा भोज आयोजना गर्न आवश्यक पर्ने मुख्य मुख्य केही परम्परागत सामग्रीहरूको बारेमा चर्चा गर्ने जमर्को गरिएको छ ।

- **लप्ते** – नेवार संस्कृतिमा केहि रूख र विरूवाको पातको विशेष लाई भोजन राख्नको लागि प्रयोग गरिन्छ । जसलाई **लप्ते** भनिन्छ । नेवार संस्कृतिमा पाँच प्रकारको **लप्ते** प्रयोग हुने गरिएको पाइन्छ । ती हुन् **पालप्ते**, **पाचालप्ते**, **केरालप्ते**, **ज्यनालप्ते** र **हलूलप्ते** ।

समान्यतयाः भोजको लागि **पालप्ते**को प्रयोग हुन्छ । सालको पात गाँसेर थालको आकारमा तयार पारेको टपरीलाई **पालप्ते** वा **लप्ते** भनिन्छ । विशेषगरी ७, ८, १० र १२ वटा पात गाँसेर **लप्ते** बनाईन्छ । धेरै संख्यामा भोज खुवाउने पर्ने अवस्थामा थालमा राखेर खुवाउन सक्ने अवस्था हुँदैन । त्यसैले यसको थालको विकल्पको रूपमा **लप्ते**को प्रयोग हुन थालेको बुझिन्छ । यसलाई एकचोटी प्रयोग गरिसकेपछि थाल जस्तो माझेर वा पखालेर प्रयोग गर्ने गरिंदैन बरू फाल्ने गरिन्छ ।

पाचालप्ते भन्नाले नगाँसिएको सालको पात हो । विशेषगरी भोजमा **बौ बियेगु** र **सामसः यायेगु** कार्यको लागि यसको प्रयोग हुन्छ ।

महनीमा खाइने सम्पूर्ण भोज **केरालप्ते**मै राखेर खानु पर्ने प्रलचन रहेको छ । पर्याप्त **केरालप्ते** पाउन नसकेको अवस्थामा **केरालप्ते**को सानो टुक्रालाई आसन बनाई त्यसमाथि साधारण **लप्ते** राखेर **भ्वय्** सम्पन्न गरिन्छ ।

सर्वदाको बोट जस्तै देखिने एक प्रकारको वनस्पति जसको पातलाई **ज्यनालप्ते** भनिन्छ । यो पात ठूलोमा एक हातसम्म चौडा हुन्छ । **ज्यनालप्ते**को प्रयोग विभिन्न प्रकारको **भ्वय्ब्व** राख्न र शुभकार्यको पूजामा हुन्छ । विशेषगरी जन्मदिन, शुभयात्रा, **बान्हा पिकायेगु** जस्ता अवसरमा **ज्यनालप्ते**मा पूजा गरिन्छ । यसबाहेक **थांब्व, निछ्याब्व, न्हयय्नुम्हाब्व** पनि **ज्यनालप्ते** आवश्यकता पर्दछ ।

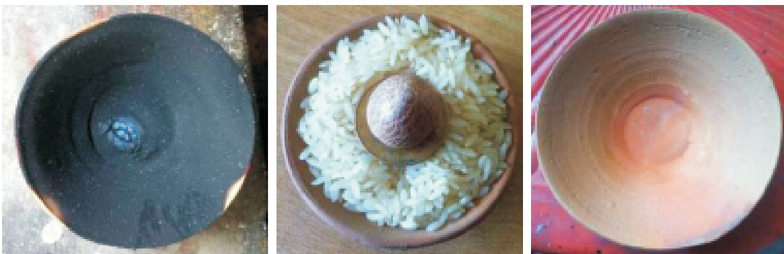
स्वन्ति (तिहार) मा लक्ष्मीपूजाको दिन **हलूलप्ते**मा राखेर देवी लक्ष्मीलाई ब्व चढाउने गरिन्छ भने **म्हपूजा** गरिसके पछि **हलूलप्ते**मा राखेर भोज खाने गरिन्छ । पर्याप्त **हलूलप्ते** पाउन नसकेको अवस्थामा यसको सानो टुक्रालाई आसन बनाई त्यस माथि थाल वा साधारण लप्ते राखेर **म्हपूजा**को भोज सम्पन्न गरिन्छ । तर यो प्रचलन थिमिमा रहेको पाईदैन ।



क्रमशः केरालप्ते, पालप्ते, पाचालप्ते, ज्यनालप्ते र हलूलप्ते

❖ **सलि** – माटोले बनेको प्यालालाई **सलि** भनिन्छ । यो दुईटा आकारको हुन्छ सानो र ठूलो । ठूलो खालको **सलि**लाई सामान्यतयाः **भ्वय्‌सलि** वा **थ्वंसलि** भनिन्छ भने सानो आकारको सलिलाई **अय्‌लाःसलि** भनिन्छ । भोजमा पेयपदार्थ पस्कनको लागि सलिको प्रयोग गरिन्छ । साधारणतयाः **अय्‌लाः** पस्कनको लागि सानो आकारको **सलि** प्रयोग हुन्छ भने **थ्वं** पस्कनको लागि ठूलो आकारको **सलि** प्रयोग गरिन्छ यद्यपी भोजमा **अय्‌लाः** र **थ्वं** एउटै **सलि**मा पस्कने गरिन्छ । **सलि**लाई पखालेर प्रयोग गर्ने गरिंदैन बरू फाल्ने गरिन्छ ।

पेयपदार्थ पस्कन बाहेक अन्य महत्वपूर्ण कार्यमा समेत **सलि**को विशेष प्रयोग हुने गर्दछ र ती प्रयोगको आधारमा **सलि** तीन थरीको हुन्छ : **भ्वय्‌सलि**, **मोहनीसलि** र **किसलि** । भोजमा **अय्‌लाः** वा **थ्वं** राख्नको लागि प्रयोग हुने **सलि**लाई **भ्वय्‌सलि** भनिन्छ । **किसलि** नेवार समाजको अर्को मौलिकता हो । नेवार संस्कृतिमा विवाह (बेलविवाह, विवाह), ब्रतवन्ध, दिगु पूजा जस्ता अवसरमा कूलदेवता कहाँ हरेक व्यक्तिको नाममा **किसलि** चढाउने प्रचलन रहेको छ भने भाकलको रूपमा पनि **किसलि** चढाउने गरिन्छ । सानो आकारको **सलि**भरी चामल राखेर (त्यस माथि एउटा ढ्याक र सानो सँग्लो सुपारी राखेर किसलि तयार पारिन्छ । त्यसै गरी बलि पूजामा **माकःचा*** माथि **सलि** (ठूलो वा सानो) घोप्ट्याएर पालामा दियो बालिन्छ । उक्त दियोबाट निस्केको धुँवा **सलि**मा टाँसिन्छ । यसरी टाँसिएर जमेको कालोलाई महत्वपूर्ण टिकाको रूपमा ग्रहण गरिन्छ । उक्त टिकालाई मोहनी भनिन्छ । यसरी मोहनी थापेको **सलि**लाई **मोहनीसलि** भनिन्छ ।



क्रमशः मोहनी सलि, किसलि, र सलि वा थ्वंसलि वा भ्वय्‌सलि

* विशेष प्रकारले बनाइएको पाला जस माथि सलिलाई घोप्ट्याउन मिल्नेगरी तीनवटा टेकोको व्यवस्था गरिएको हुन्छ ।

❖ **ख्वला – थ्वं** पिउने प्रयोजनको लागि पितलले बनाइएको एक प्रकारको भाँडोलाई **ख्वला** भनिन्छ । ठूल्ठूलो भोजमा यसको प्रयोग व्यवहारिक हुँदैन तर गुथि, पारिवारिक भोज, जहाँ थोरै जना मात्रै सहभागी हुन्छ त्यस्तो भोजमा **ख्वला**को प्रयोग गरिन्छ । **सलि** जस्तै यो पनि सानो र ठूलो आकारको हुन्छ । ठूलो आकारको **थ्वं** खानको लागि प्रयोग हुन्छ भने सानो आकारको **अय्लाः** खानको लागि प्रयोग हुन्छ । त्यसैले क्रमशः यसलाई **थ्वंख्वला** र **अय्लाःख्वला** पनि भन्ने गरिन्छ ।

❖ **सोमा** – करूवा जस्तै टुटी भएको तर अलिकति अग्लो आकारमा माटोले बनेको एक प्रकारको सामग्रीलाई **सोमा** भनिन्छ । यसको प्रयोग केवल भोजमा **थ्वं** पस्कनको लागि हुन्छ ।

❖ **म्वःलि** – माटोले बनेको एक प्रकारको गाग्रीलाई **म्वःलि** भनिन्छ । यसको प्रयोग **थ्वं** भण्डारण गर्नको लागि गरिन्छ । भोज खुवाउने स्थानमा **द्यःब्व** भन्दा माथितिर **म्वःलि** स्थापना गरिन्छ । यसमा भएको थ्वं सोमामा सारेर थप्न लगिन्छ । भुईंको कडापनाले **म्वःलि** नफुटोस् भनेर **म्वःलि**लाई परालले बनेको चक्का, जसलाई **पिचाः** (**म्वःलि** बिसाउन परालले बनाइएको मुठ्ठीभरको मोटो नरम चक्का) भनिन्छ, माथि राखिन्छ । **म्वःलि**को विशेषता भनेको यसमा भैरबको **ख्वाःपाः** (मुकुन्डो) अंकित हुन्छ ।

❖ **दुसू – छोय्ला** बनाउन मासु पोल्नको लागि त्रिशुल आकारमा बनाइएको सामग्रीलाई **दुसू** भनिन्छ । यो फलामबाट बनेको हुन्छ ।

❖ **थ्याका** – यो समग्री करूवा जस्तै तर टुटि नभएको र अलिकति अग्लो एवम् कलात्मक हुन्छ । यसको घाँटी निकै साँगुरो र लामो हुन्छ । थ्याका सामान्यतयाः पित्तल र काँसले बनेको हुन्छ । यसको प्रयोग केवल **अय्लाः** पस्कनको लागि हुन्छ । अचेल थ्याकाको सट्टा अन्ति प्रयोग हुन थालेको पाइन्छ । अझ भनौं **थ्याका** झण्डै हराइसकेको अवस्था छ । अन्ति सामान्यतया **थ्याका**कै अर्को स्वरूप हो । अन्तिमा **अय्लाः** पस्कनको लागि टुटीको समेतको व्यवस्था भएको हुन्छ जुन निकै मसिनो र कलात्मक हुन्छ ।





क्रमशः सोमा, म्वःलि र थ्याका

- **भ्वय्सुकू** – भोज खाने बेला लहरै बस्न मिल्ने गरी परालले बुनेको १.५ फिट जति चौडा तर लामो आकारको ओछ्याउनेलाई **भ्वय्सुकू** भनिन्छ ।

- **भाजं** – रोटी पकाउन वा कुनै प्रकारको गेडागुडी भुट्नको लागि प्रयोग गरिने एक प्रकारको भाँडो हो । निर्माण सामग्रीको आधारमा **भाजं** दुई प्रकारको हुन्छ **नभाजं** र **चाभाजं** । **न** अर्थात् फलाम, यसरी **नभाजं** भन्नाले फलामबाट बनेको पकाउने भाँडो वा तावा भन्ने बुझिन्छ भने **चा** अर्थात् माटोले बनेको पकाउने भाँडोलाई **चाभाजं** भनिन्छ । प्रयोजनको आधारमा **चाभाजं** पनि दुई प्रकारको हुन्छ । एकथरी **चाभाजं** कसौंडी आकारको हुन्छ जसको प्रयोग अन्न वा गेडागुडी भुट्नको लागि हुन्छ भने सुख्खा रोटी पकाउनको लागि थाल आकारको **भाजं** बनाइएको हुन्छ जसलाई **मरिभाजं** पनि भनिन्छ । तेल दलेर वा लेदो बनाएर पकाउनु पर्ने परिकार जस्तै **वः**, **चतामरी** आदि पकाउन **नभाजं** प्रयोग गरिन्छ ।

- **ढग्व** – परिकार पस्कनको लागि पित्तलबाट बनाइएको डाडुलाई **ढग्वः** भनिन्छ । यसलाई **द्वाःचा** पनि भनिन्छ ।

- **खें ढग्व** – अण्डा टार्नको लागि बनाइएको सामग्रीलाई **खें ढग्वः** भनिन्छ । हेर्नमा डाडु जस्तै देखिने फलामले बनाइने यो १.५ इन्च जति गहिरो र ५ इन्च जति व्यासको कचौरा आकारको हुन्छ भने समाउनको लागि लामो बिंड हालेको हुन्छ ।

- **चतं** – पित्तल वा काठ वा बाँसबाट बनाइएको पन्यूलाई **चतं** भनिन्छ । यसमा परिकार रहने भाग सम्म परेको हुन्छ भने समाउनको लागि लामो बिंड हालेको हुन्छ । **चतं** सानो र ठूलो दुई आकारको हुन्छ । पस्कन वा थोरै परिकार पकाउनको लागि सानो **चतं** प्रयोग हुन्छ भने ठूल्ठूलो परिमाणमा परिकार तयार पार्नु परेमा ठूलो **चतं**को प्रयोग हुन्छ । यो काठबाट निर्मित हुन्छ भने यसलाई पस्कने कार्यमा प्रयोग गर्न मिल्दैन ।

- **बाता** – बजि राख्नको लागि बनाइएको विशेष प्रकारको भाँडोलाई **बाता** भनिन्छ । यो मुख्यतया पित्तल र तामाको बनाइन्छ र सोही अनुसार यसलाई **लीबाता** (पित्तलको



क्रमशः खें ढग्वः, चतं , नभाजं, गुंगू मकः

बाता) र **सिजःबाता** (तामाको बाता) पनि भनिन्छ । **बजि** राख्न बाहेक भोज सम्पन्न भएपछि **नुचायेकेगु** कार्यमा हात चुठेको पानी थाप्न पनि **लीबाता**को प्रयोग गरिन्छ ।

- **भ्यः** – माटोले बनेको गोलाकार तर थेप्चो प्रकारको भाँडोलाई **भ्यः** भनिन्छ । यो विशेष गरी छोय्‌ला मोल्न र विभिन्न प्रकारको परिकार राख्नको लागि प्रयोग हुन्छ । यसबाहेक ठूल्ठूलो भोजको लागि दहि बनाउन पनि **भ्यः**को प्रयोग हुन्छ । यसरी दहि बनाउनको लागि प्रयोग हुने **भ्यः**लाई **धौभ्यः** भनिन्छ । अचेल सिलावर र प्लाष्टिकका विभिन्न भाँडाकुँडाले यसको प्रयोगलाई विस्थापन गरेको छ । ठूलो आकारको **भ्यः**लाई **वांला भ्यः** भनिन्छ । विशेषगरी धेरै मात्रामा बनाउनु पर्ने परिकार जस्तै आलु, अचार राख्न **वांला भ्यः**को प्रयोग हुन्छ ।

- **खौका** – दाँत कोट्याउने सिन्कालाई नेपाल भाषामा खौका भनिन्छ । भोजको अन्तिमतिर **खौका** राख्ने गरिन्छ । यो राखिसकेपछि कुनै पनि परिकार थप्न मिल्दैन ।

- **तांफ** – करूवा जस्तै तर अलिकति अग्लो आकारमा बनाइएको हुन्छ । यो प्रायगरी पित्तल, काँसले बनेको हुन्छ । यसको प्रयोग केवल पानी खानको लागि हुन्छ ।



क्रमशः तांफ र थापिं

- **थापिं** – यो विशेष आकारमा बनाइएको भाँडो हो । यो विशेष गरी पित्तल र माटोले बनेको हुन्छ । लोटा जतिको ठूलो वा यो भन्दा सानो गरी दुई आकारमा उपलब्ध हुन्छ । यद्यपी यसको निश्चित आकार हुँदैन । **थापिं**को साथमा **समय्‌बजि** राख्ने मिल्ने गरी **ख्वला** वा **सलि**को बिर्को पनि हुन्छ । यसलाई खुल्ला राख्न हुँदैन भन्ने मान्यता रहेको पाइन्छ । **कुलछिभ्वय्**, **कल वायेगु भ्वय्**मा **थापिं**को आवश्यकता पर्दछ । यसमा **थ्वं** भरेर यसमाथि **समय्‌बजि** भरिएको **सलि** वा **ख्वला**को बिर्को हालेर **घौंब्व**, **कलब्व**सँगै स्थापना गरि पूजा गरिन्छ । भोजको अन्ततिर यसमा भएको **थ्वं** र **समय्‌बजि** सबै* लाई प्रसादको रूपमा राखिदिन्छ ।

* **कल वायेगु** गर्नुपर्ने भोजमा जति जनाको **कल वायेगु** गरिने हो त्यति जनालाई मात्रै भोजको अन्ततिर राखिन्छ जुन खाँदैन । तर **कुलछि भ्वय्**मा भने परिवारका सबैलाई बाँडिन्छ ।

❖ **थांभू** – यो सामान्य पित्तल वा कांसको थाल जस्तै हुन्छ । तर यसको आकार सामान्य भन्दा ठूलो हुन्छ र यसको प्रयोग विशेष गरी विवाह र **जंको**को बेला भोजन गराउन **भ्वय्‌ब्व** राख्नको लागि प्रयोग हुन्छ ।

❖ **गुंगू मक:** – कप जस्तो तर अलि फराकिलो आकारमा बनाइएको समाउनको लागि ह्याण्डल भएको माटोले बनेको एक प्रकारको **मकल** हो । यो विशेषत: **गुंगू** बाल्नकै लागि बनाइएको हुन्छ ।

❖ **कँय्‌बाता** – कांसले बनेको एक प्रकारले थाल आकारको भाँडो हो । **कँय्‌बाता**को थाल भन्दा गोलाईमा अलि सानो तर उचाइमा अलि अग्लो हुन्छ ।

कँय्‌बाताको प्रयोग विशेष गरी **मचाबू स्वनेगु** वा **बजि नकवनेगु*** कार्यमा **चुंला** राख्नको लागि हुन्छ । यसबाहेक मृत्य संस्कारमा **खुसिब्व**को लागि खोलामा लगिने भात राख्न **कँय्‌बाता**को प्रयोग हुन्छ ।

❖ **कौला** – दहि जमाउन माटोले बनाइएको विशेष आकारको भाँडोलाई **कौला** भनिन्छ । यो साना, ठूला विभिन्न आकारको हुन्छ । दहि रितिसकेपछि **कौला**लाई **बौ**◆ राख्ने कार्यमा पुन: प्रयोग गरिन्छ ।

❖ **फ्‌वसि** – तामाले बनेको एक प्रकारको भाँडा जसको प्रयोग विशेष गरी ठुल्ठुलो भोज कार्यक्रममा धेरै मात्रामा मासु वा पकाउने एवम् **अय्‌ला:** बनाउने क्रममा कत उमाल्ने कार्यमा हुन्छ ।

❖ **ज:सि** – ठूल्ठूला भोजमा मासु पकाउनको लागि प्रयोग गरिने तामाले बनेको विशेष आकारको निकै ठूलो भाँडोलाई **ज:सि** भनिन्छ । एउटा सिंगो राँगाको मासु पकाउन सकिने गरी ठूलो आकारको **ज:सि** पनि हुन्छ ।

---

* नेवार संस्कार अनुसार बच्चा जन्मेको पाचौं वा छैठौं दिनमा र चोख्याउने कार्य गरिन्छ । यसको केहि दिन पछि सुत्केरी पाल्न लगिन्छ जसलाई **मचाबू लहिक वनेगु** भनिन्छ । यसरी चोख्याइ सकेपछि माइती नगएसम्म नजिकका आफन्तजनले सुत्केरीलाई खुवाउन आउने गरिन्छ । यसलाई **मचाबू स्वनेगु** वा **बजि नकवनेगु** भनिन्छ ।

◆ कोही बिरामी भएको अवस्थामा धार्मिक उपचार स्वरूप **हयामा** (चामलको ढुटो) लाई **थ्वं** बनाउन प्रयोग गरिने कतमा मुछेर **कौला**मा राखिसकेपछि माथिबाट रातो खुर्सानी ठड्याइन्छ । यसरी तयार भएकोलाई **बौ** भनिन्छ । त्यसपछि उक्त **बौ**लाई छ्वास, ढुंगेधारा, इनार तथा ध्वाखा बाहिर आदि स्थानमा सेलाउन लगिन्छ । यस कार्यलाई **बौतयेगु** भनिन्छ ।

५.० नेवाः भ्वय्का परिकार

नेवाः भ्वय्का परिकारहरू सम्झेर मुख नरसाउने कमै होला । यसमा शाकाहारी परिकार, मांसाहारी परिकार र मादक पदार्थको बेजोड संमिश्रण रहेको पाइन्छ । **नेवाः भ्वय्** स्वादिष्ट मात्रै नभई पोषणयुक्त एवम् सन्तुलित भोजन पनि हो । **नेवाः भ्वय्**का परिकार, ती परिकारलाई पस्कने एवम् ग्रहण गर्ने विधि र मात्रा आदि मानव शरीरको पोषण र पाचन प्रक्रियालाई ध्यान राखेर व्यवस्था गरिएको देखिन्छ ।

नेवाः भ्वय्को लागि तयार पारिने थरीथरीका मांशाहारी र शाकाहारी परिकारहरूले वास्तवमा नेवार संस्कृतिको सम्पन्नतालाई ईंगित गर्दछ । पछिल्लो समयमा आएर मांसाहारी (**छोय्ला, कचिला, जंला, दाय्कुला, तःखा, न्याखुना**) र शाकाहारी (**वः, योमरी, चटामरी, पाउँक्वा, मिक्वा**) परिकारहरूले व्यापारिक लोकप्रियता समेत कमाएको छ भने **हिला, क्वेंला, निकुला, तकोला, मूला** जस्ता परिकारको सांस्कृतिक महत्व नेवार समाजमा अद्यावधिक रहेको छ । भक्तपुरको **जुजु धौ** त देशै भरि चर्चित छ ।

नेवाः भ्वय्को लागि तयार पारिने परिकारहरूलाई शाकाहारी, मांशाहारी, पाचक, मादक र मसला गरी ५ वर्गमा विभाजन गर्न सकिन्छ । शाकाहारी परिकारमा विशेष गरी सागसब्जी, गेडागुडीका विभिन्न परिकारहरू तयार पारिन्छ र मांशाहारी परिकार अन्तर्गत विशेषतः पशु (राँगा, बोका र भैँडा), पंक्षी (हाँस र कुखुरा) र जीव (माछा) का परिकारहरू पर्दछ । त्यसै गरी पाचक परिकारको रूपमा दही, केराउ, सलाद (विशेष गरी मुला, उखु र कांक्रो) लाई भोजको अन्तिम चरणमा थपिन्छ भने मसला अन्तर्गत **दुरूदइ, मु, ल्वांग, सुपारी** पस्केपछि भोजन कार्य सम्पन्न हुन्छ । यी परिकारहरू भन्दा नितान्त फरक मादक परिकार अन्तर्गत **अयलाः** र **थ्वं** हुने गर्दछ । **नेवाः भ्वय्**मा तयार पारिने परिकारहरूको जानकारीको लागि त्यस सम्बन्धी सामान्य चर्चा गर्नु आवश्यक देखिन्छ । **नेवाः भ्वय्**मा न्यूनतम ८ परिकारदेखि १६ परिकारसम्म पस्कने गरिन्छ । यद्यपी भोजको स्तरको आधारमा परिकार र यसका संख्याहरू फरक-फरक हुन्छ । यसरी **नेवाः भ्वय्**को लागि तयार पारिने विभिन्न परिकारहरूको सम्बन्धी सामान्य जानकारी तल प्रस्तुत गरिन्छ ।

५.१ शाकाहारी परिकार

बजि - **बजि** नेवार परिकारको अर्को अत्यन्त लोकप्रिय र महत्वपूर्ण परिकार हो । उसिनेर भुटेको धानलाई चेप्टो आकारमा कुटेर **बजि** तयार गरिन्छ । यो सुख्खा परिकार भएकोले चाँडै बिग्रिने समस्या हुँदैन र लामो समयसम्म भण्डारण गरेर प्रयोग गर्न सकिन्छ । **बजि**

नेवाः भ्वय्को एउटा प्रमुख र केन्द्रिय तत्व पनि हो । यस परिकार बिना **नेवाः भ्वय्**को परिकल्पना गर्न सकिंदैन । सामान्यतयाः **बजि** पाँच प्रकारको हुन्छ साधारण **बजि**, **च्वकि बजि, उलाबजि, ह्याउँबजि** र **पाँय्बजि** । भुटेको धानलाई **बजि** बनाउन कुट्ने क्रममा तीन थरीको **बजि** निस्किन्छ । चामल कुट्ने क्रममा टुक्रिएर कनिका बने झै **बजि** कुट्ने क्रममा टुक्रिएर **च्वकि बजि** बन्दछ भने र **बजि** एक आपसमा टाँसिएर वा ढिक्का भएर **पाँय् बजि** बन्दछ । साधारण धानको सट्टा कालो धान कुटेर तयार पारिएको **बजि** हेर्नमा सामान्य रातो खालको हुन्छ जसलाई **ह्याउँ बजि** (रातो चिउरा) भनिन्छ भने **उलावा** (धैंया) कुटेर तयार पारेको **बजि**लाई **उला बजि** भनिन्छ । विशेषतः **पाँय् बजि** दुःखको समय अर्थात् मृत्यु संस्कारमा विशेष गरी प्रयोग हुन्छ । तर अचेल **पाँय् बजि** र **च्वकि बजि**को प्रचलन झण्डै झण्डै हराइसकेको अवस्था छ । मध्यपुर थिमि स्थित ऐतिहासिक बस्ती टिगनीबाट उत्पादन हुने **बजि**लाई सर्बोत्कृष्ट मानिन्छ । यहाँ उत्पादन हुने **बजि टिकिं बजि**को नामले लोकप्रिय छ । यसको लोकप्रियता निकै पहिले देखि व्यापक रहेको तथ्य तल प्रस्तुत नेपाल भाषाको लोक गीतबाट प्रष्ट हुन्छ ।

द्यःयात सिनास्वां, मय्जु यात ह्यांगुस्वां, भाजु यात गुनकेरा स्वां ।

द्यःयात **स्याबजि**, मय्जु यात ल्हुया **बजि**, भाजु यात **टिकिं बजि** न्हां ॥

अर्थात्

देवदेवीलाई नारायणपाटी फूल, छोरीलाई रातो फूल, ज्वाईंलाई गुनकेरा फूल ।

देवदेवीलाई **स्याबजि**, छोरीलाई कुटेको चिउरा, ज्वाईंलाई टिकिंको चिउरा रे ॥

❖ **स्याबजि** – **सिया बजि**को अपभ्रंस रूप **स्याबजि** हो । नेपाल भाषामा **सिया** अर्थात् भुटेको र **बजि** अर्थात् चिउरा हो । **बजि**लाई विशेष तरिकाले भुटेर **स्याबजि** तयार पारिन्छ । यो **नेवाः भ्वय्**को एक अभिन्न तत्व हो । **स्याबजि** बिना **समय्बजि** वा **समय्भ्वय्**को परिकल्पना नै गरिएको छैन । यो परिकार **समय्ब्व** तयार पार्नको लागि मात्रै आवश्यक हुन्छ ।

❖ **हाकुमुस्या** – **हाकुमुस्या** अर्थात् कालो भतमास **नेवाः भ्वय्**को एक अभिन्न तत्व हो । कालो भतमासलाई भुटेर बोक्रा सहित नुन र तेलमा मोलेर यो परिकार तयार पारिन्छ । यसको प्रयोग थोरैथोरै गरिन्छ । यसलाई **समय्ब्व** तयार पार्न मात्रै प्रयोग हुन्छ । **नेवाः भ्वय्**मा **हाकुमुस्या** र **स्याबजि** साथसाथै प्रयोग गरिन्छ अर्थात् यी दुई परिकारलाई अलग्याएर प्रयोग गरिंदैन ।

- **मुस्यापालु** - भुटेर बोक्रा छोडाएको खैरो भतमासमा लसुनको बियाँ र अदुवालाई ससाना टुक्रा मिसाएर मसलामा मोलेर **मुस्यापालु** तयार पारिन्छ । यो परिकार सामान्यतया **समय्भ्वय्**मा प्रयोग हुन्छ ।

- **लाबा वाला** - हरियो लसुनलाई काटेर मसलामा मोलेर यो परिकार तयार पारिन्छ । यो परिकार **समय्ब्व** तयार पार्दा तयार पारिन्छ भने थप्नको लागि अन्य सबै प्रकारको भोजमा पस्कन सकिन्छ ।

- **आलु** - उसिनेको आलुको बोक्रा छोडाएर तेलमा भुटेर यो परिकार तयार पारिन्छ । नयाँ आलु छ भने बोक्रा नछोडाइकन पनि यो परिकार तयार पारिन्छ । आलुलाई काउलीसँग मिसाएर आलुकाउली पनि बनाइन्छ । यो परिकार ब्व राख्ने र थप्ने दुबै कार्यमा प्रयोग हुन्छ ।

- **वाउँचा** - **वाउँचा** अर्थात् हरियो तरकारी **सिउभ्वय्**को लागि अनिवार्य मानिन्छ । विशेष गरी रायो वा तोरीको सागबाट **वाउँचा** बनाइन्छ । यो परिकार **ब्व** राख्ने र थप्ने दुबै कार्यमा प्रयोग हुन्छ ।

- **खय्पिचय्पि** - काँचो कुभिन्डोलाई वर्गाकारमा काटेर **खय्पि** र **चय्पि** तयार गरिन्छ । **खय्पि** अन्दाजी ३ सेमि आकारको र एक टुक्रा मात्र हुन्छ भने **चय्पि** अन्दाजी आधा वा १ सेमि आकारको र दुई टुक्रा हुन्छ । यो परिकार नेवार संस्कृतिको अत्यन्त महत्ता र मौलिकता बोकेको परिकार हो । भनिन्छ भोजन चौरासी व्यञ्जन सहितको हुनु पर्दछ तर सामान्य अवस्थामा वा धेरै जनालाई भोज खुवाउनु पर्ने अवस्थामा आर्थिक, व्यवहारिक जस्ता विविध कारणले चौरासी व्यञ्जन तयार पार्न सम्भव हुँदैन । त्यसरी तयार पार्न नसकेको व्यञ्जन वा परिकारको प्रतिकस्वरूप **खय्पिचय्पि** राख्ने गरिएको प्रचलन रहेको बताइन्छ । यो परिकार **ब्वः** तयार पार्ने क्रममा मात्र प्रयोग हुन्छ ।

  यो परिकार सम्बन्धी एउटा रोचक प्रसंग के भने **जन्त भ्वय्** र **दुचायेके गुभ्वय्** भएमा वा छोरीको विवाहको भोज भएमा **चय्पि**लाई बाहिर तिर र **खय्पि**लाई भित्रतिर पारेर सजाइन्छ भने **सजंबुजं भ्वय्** र **ख्वाःस्वया भ्वय्** भएमा वा छोराको विवाहको भएमा यसको ठीक उल्टो तरिकाले सजाइन्छ । **चय्पि**लाई बाहिर राख्नुले छोरी अन्माएको वा छोरीको विवाह भन्ने अर्थ लाग्दछ भने भित्र तिर राख्नुले बुहारी भित्र्याएको वा छोराको विवाह भन्ने अर्थ लाग्दछ । त्यसै गरी अन्य भोजहरू जस्तै **गुभ्वय्**, **कूछि भ्वय्**मा **चय्पि**लाई भित्र बाहिर नहुने गरी **खय्पि**सँग राखिन्छ ।

- **फःसि** – कुभिन्डोबाट तयार पारेको परिकारलाई **फःसि** भनिन्छ । यसको स्वाद गुलियो हुन्छ । **ब्व** राख्ने र थप्ने दुबै कार्यमा यस परिकारको प्रयोग हुन्छ । सामान्यतयाः **ब्व** राख्ने बेलामा आलु र **फःसि** एक अर्काको विकल्पको रूपमा प्रयोग गरिन्छ । **माय्‌वः**को दायाँ र बायाँ क्रमशः **वाउँचा** र **फःसि** राखिन्छ । यसरी दायाँबायाँ बसेर **माय्‌वः**लाई च्याप्ने हुनाले यी दुई परिकारलाई **वः**का पनि भन्ने गरिन्छ ।

- **मिक्वा** – टुसाएको मेथीलाई उसिनेर मसला हाली **मिक्वा** बनाइन्छ । कसैकसैले यसमा सानो केराउ मिसाएर पनि **मिक्वा** तयार पारिन्छ । यो परिकार थप्ने क्रममा मात्र प्रयोग गरिन्छ ।

- **पाउँक्वा** – यो अमिलो परिकार हो । **पाउँक्वा** बनाउनको लागि लप्सिलाई उसिनेर बोक्रा छोडाएको लप्सिलाई मुछेर यसको बियाँ निकालेर झोल बनाइन्छ । यसपछि नुन, मसला हाली उमालेर उक्त लप्सिको झोलमा मेथी डढाएर तेल झानेपछि **पाउँक्वा** तयार हुन्छ ।

- **घ्योसाखः** – विशेष प्रकारका केही **ब्व**हरूमा **घ्यो** (घ्यू) र **साखः** (सख्खर) लाई विशेष परिकारको रूपमा प्रयोग गरिन्छ । यसको प्रयोग **ब्व** तयार पार्ने क्रममा मात्रै हुन्छ ।

- **कमुघासा** – एक रात भिजाएको सानो केराउलाई पिनेर लेदो बनाएको परिकारलाई **कमुघासा** भनिन्छ । यसमा कुनै मसलाको प्रयोग भएको हुँदैन । **घ्योसाखः** र **कमुघासा ब्व** तयार पार्दा मात्रै आवश्यक हुन्छ ।

- **पालुकक** – **पालु** वा अदुवा अनि **कक** अथवा छोकरा । यसरी अदुवालाई सिलौटामा कुटेर बनाइएको अदुवाको छोकराबाट **पालुकक** तयार पारिन्छ । यसमा खासै कुनै प्रकारको मसलाको प्रयोग गरिंदैन ।

- **तुइजु** : लसुनको जरा, दहि र चिनी मिसाएर तयार पारिएको परिकारलाई **तुइजु** भनिन्छ ।



क्रमशः गुन्चा, लाबा वाला र वाउँचा

पालुकक र **तुइजु**लाई जोडी परिकारको रूपमा प्रयोग गरिन्छ । यी परिकारहरू **ब्व** तयार पार्दा मात्रै आवश्यक हुन्छ ।

❖ **गुन्चा** – कर्कलोको बोटको सुकुटीलाई **गुन्चा** भनिन्छ । यो परिकार विशेष गरी दुःखको वा मृत्यु संस्कारको **भ्वय्**मा अनिवार्य मानिन्छ । तर खुशीका **नेवाः भ्वय्**मा यसको प्रयोग हुँदैन ।

❖ **बूबः** – गेडागुडीलाई नेपाल भाषामा **बूबः** भनिन्छ । **नेवाः भ्वय्**मा विशेष गरी **चीगःके गू** (सानो केराउ), **भुति** (बोडी) र **सिम्पु** (राज्मा) गरी तीन थरी **बूबः**को परिकार तयार पारिन्छ । यसमा **सिमि** र **भुति**लाई पूरा पाक्ने गरी पकाएर झोल हालेर वा नहालेर पकाइन्छ भने केराउलाई तेलमा टारेर आधा मात्रै पाक्ने गरी पकाइन्छ । यसबाहेक **मुस्यांचा** (मस्यांग), **तःग्वः केउ** (ठूलो केराउ) आदि पनि तयार पारिन्छ । यी परिकारहरू थप्नको लागि प्रयोग हुन्छ ।

❖ **वः** – नेवार समाजमा **वः** (बारा) एक महत्वपूर्ण र मौलिकता बोकेको परिकार हो । तयार पार्ने सामग्रीको आधारमा **वः** विभिन्न प्रकारको हुन्छ । सामान्यतयाः यो परिकार **नभाजं**मा तेल दलेर रोटी पकाए झैं गरी पकाइन्छ । यस मध्ये ४ प्रकारका शाकाहारी **वः**लाई तल उल्लेख गरिएको छ भने **खेंवः** र **लापिवः**लाई मांशाहारी परिकार अन्तर्गत चर्चा गरिएको छ ।

माय्वः – रातभर भिजाएर बोक्रा निफनेको मासलाई सिलौटामा पिंढेर तयार पारेको लेदोमा नुन, मसला हालेर **माय्वः** पकाइन्छ । यो **सगं** र **सिउ भ्वय्**को लागि अनिवार्य हुन्छ ।

मुवः – रातभर भिजाएर बोक्रा निफनेको मुंगलाई सिलौटामा पिंढेर तयार पारेको लेदोमा नुन, मसला हालेर **मुवः** पकाइन्छ । यो मृत्यु संस्कारको क्रममा राखिने विभिन्न **ब्व** को लागि आवश्यक हुन्छ ।

भुवः – **भु** अर्थात् थाल आकारमा तयार पारिएको **माय्वः**लाई **भुवः** भनिन्छ । **भुवः** विशेष गरी **सनागुथि**को भोजमा अनिवार्य हुन्छ ।

कःसूवः – रातभर भिजाएर बोक्रा निफनेको सानो केराउलाई सिलौटामा पिंढेर तयार पारेको लेदोमा नुन, मसला हालेर **कःसूवः** पकाइन्छ । विशेष गरी मास बार्नुपर्ने अवस्थाका भोजहरू जस्तै **खुसिब्व**, **न्हय्नुम्हायाब्व**मा **कःसूवः**को प्रयोग हुन्छ ।

❖ **लैंचाना** : मुलाको सुकुटीलाई **लैंचाना** भनिन्छ । मुलाबाट दुई प्रकारले सुकुटी बनाइन्छ । सिंगो मुलालाई छियाछिया पारेर वा स-साना टुक्रा पारेर घाममा सुकाएर सुकुटी **लैंचाना** बनाइन्छ । यसरी तयार भएको मुलाको सुकुटीलाई तातो पानीले पखालेर मेथि डढाएको

तेलमा तारेर मसला हाली **लैंचाना** परिकार तयार पारिन्छ ।

- **अचार** - **नेवाः भ्वय्**मा सामान्यतः दुई प्रकारको **अचार** तयार पारिन्छ । गोलबेरा अचार परम्परागत नेवारी परिकार अन्तर्गत पर्दैन । **नेवाः भ्वय्**मा यसको प्रयोग पछिल्लो समयमा आएर मात्रै भएको बताइन्छ ।

  लैं अचार - सेतो मुला, गाजर र कांक्रोलाई स-सानो टुक्रामा काटेर मिसाइन्छ । यसलाई तिलको धुलो, लप्सि र मसलासँग मुछिन्छ । यसपछि मेथी डढाएको तेलमा बेसारको धुलो हालिन्छ र लगत्तै झानेर **लैं अचार** तयार पारिन्छ । यो परिकार पनि **ब्व** तयार गर्ने र थप्ने दुबै कार्यमा प्रयोग हुन्छ ।

  गोलबेरा अचार - गोलभेडा र मस्यौडा मिसाएर **गोलबेरा अचार** तयार पारिन्छ । सामान्यतयाः यो परिकार थप्ने कार्यमा प्रयोग हुन्छ ।

५.२ मांशाहारी परिकार

- **छोय्‌ला** - **छोय्‌ला** विशेषगरी **समय्‌भ्वय्** र **समय्‌बजि**को मूल परिकार हो । यो परिकार मूलतः राँगाको फलमासुलाई डोरी आकारमा लामो गरी काटिन्छ । यसलाई **दुसू**मा टाँगेर परालको आगोमा पोलिन्छ । यसरी पोलेको मासुलाई काटेर मसलामा मुछेर **छोय्‌ला** तयार पारिन्छ । **छोय्‌ला** सामान्यतया पिरो हुन्छ । यस बाहेक हाँस, कुखुरा, बोकाको मासुबाट पनि छोय्‌ला बनाइन्छ ।

- **कासुला** - झोल हुनेगरी पकाएको राँगाको मासुलाई **कासुला** भनिन्छ । यसलाई **दायेकुला** पनि भनिन्छ । यो एक प्रकारले राँगाको मासुको कबाव हो । यसको प्रयोग सबै खालको भोजमा हुन्छ । अझ भनौं यो परिकार **नेवाः भ्वय्**को अर्को अपरिहार्य परिकार हो । **समय् भ्वय्**मा कासुलाको प्रयोग थप्ने क्रममा मात्रै गरिन्छ भने **सिउ भ्वय्**मा यसलाई **ब्व** तयार पार्न र थप्नको लागि प्रयोग हुन्छ । यसलाई **ब्व** तयार गर्दा **तःखा**को विकल्पको रूपमा पनि प्रयोग गरिन्छ ।

  कासुला जस्तै गरी पकाएको बोकोको मासुलाई **दुगुया ला**, हाँसको मासुलाई **हाँय्‌या ला**, भेंडाको मासुलाई **भ्याँय्‌या ला** र कुखुराको मासुलाई **खाया ला** भनिन्छ । यी परिकारहरू थप्नको लागि मात्रै प्रयोग गरिन्छ । तर बलि पूजाको **सिउ भ्वय्** भएमा मूलाको रूपमा यी परिकारलाई **ब्व** राख्ने क्रममा पनि आवश्यक हुन्छ ।

- **बाहांयाला** : यो परिकार एक प्रकारले **कासुला** नै हो । तर यो परिकार **बाहां*** को मासुबाट तयार पारिएको हुन्छ । त्यसैले यसलाई **बाहांयाला** भनिन्छ । यसलाई भगवानको प्रसादको रूपमा लिइन्छ । त्यसैले यो परिकार भोजमा सहभागि सबैलाई पुऱ्याउनै पर्ने हुन्छ । विशेष गरी **सिउब्व** तयार पार्दा **बाहांयाला** पनि एक एक टुक्रा अनिवार्य राखिन्छ र जसलाई मूला भनिन्छ ।

- **तःखा** - नरम हुने गरी पकाएको मासुलाई **भ्यः**मा खन्याएर पुस, माघको जाडोमा खुल्ला आकासमुनी रातभर छोडेपछि चिसोले जमेर **तःखा** तयार हुन्छ । यसमा विशेष गरी मसालाको मात्रा अन्य मासुको परिकारको तुलनामा धेरै न्यून र झोलको मात्रा बढी हुन्छ भने **तःखा**मा बेसार हालिंदैन । **सिउब्व** तयार पार्न **तःखा**को प्रयोग गरिन्छ । यो थप्ने क्रममा पनि प्रयोग हुन्छ ।

- **न्याखुना** - यो पिरो परिकार हो । यो एक प्रकारले **तःखा** नै हो । **न्याखुना** तयार पार्नको लागि **तःखा** बनाउन पकाएको मासुबाट झोल निकालिन्छ । यसमा असला माछाको सुकुटी र मसला मिसाएर चिसो पारेर जमाइन्छ र **न्याखुना** तयार हुन्छ ।

- **गोलमा** - यो एक प्रकारको **तःखा** नै हो जसमा मासुको मात्रा कम हुन्छ अथवा बढी झोल हालेर पकाएको **तःखा** लाई **गोलमा** भनिन्छ । यो परिकार सामान्य **तःखा** भन्दा अलि बढी पिरो हुन्छ । यो थप्ने क्रममा मात्रै प्रयोग गरिन्छ ।

- **नलूक्वें** - **नलू** (फल मासु) र **हिक्वें** (रक्तमासी हड्डी) लाई सामान्य भन्दा ठूलो आकारमा काटेर पकाएको परिकारलाई **नलुक्वें** भनिन्छ । यो परिकार एक टुक्रा **नलू** र एक टुक्रा **क्वें**को जोडी बनाएर पस्कने गरिन्छ ।





क्रमशः तःखा, न्याखुना र दहि

* बलि चढाउने पशु वा पंक्षीलाई बाहां भनिन्छ ।

- **आतिभ्वरि** - **आति** (आन्द्रा) र **भ्वरि** (भुँडि) लाई सामान्य भन्दा ठूलो आकारमा काटेर पकाएको परिकारलाई **आतिभ्वरि** भनिन्छ । यो परिकार एक टुक्रा **आति** र एक टुक्रा **भ्वरि**को जोडी बनाएर पस्कने गरिन्छ ।

- **म्येनुगः** - **म्ये** (जिब्रो) र **नुगः** (मुटु) लाई सामान्य भन्दा ठूलो आकारमा काटेर पकाएको परिकारलाई **म्येनुगः** भनिन्छ । यो परिकार एक टुक्रा **म्ये** र एक टुक्रा **नुगः**को जोडी बनाएर पस्कने गरिन्छ ।

माथि उल्लेखित ६ थरी परिकारहरू **नलू, क्वें, आति, भ्वरि, म्ये** र **नुगः** लाई हिङमा मोलेर पकाइन्छ । तसर्थ यी ६ थरी परिकारलाई समग्रमा **हिंला** भनिन्छ । यी परिकार सामान्य मासुको आकार भन्दा ठूलो हुन्छ भने यसलाई घनाकार वा वर्गाकार वा त्रिकोणाकार मध्ये आफूलाई मनपर्ने आकारमा काटेर तयार पारिन्छ । **भ्वय्‌ब्व**मा कति जोडी हिंला प्रयोग भयो भन्ने आधारमा **पंला**को संख्या निर्धारण हुन्छ । जस्तो **कूछिभ्वय्**मा एक जोडी **हिंला** अर्थात् राखिन्छ र **पंला** पनि सोही आधारमा एक जोडी वा चार थोप्ला राखिन्छ भने **जन्तभ्वय्, दुचायेकेगु भ्वय्**मा तीन जोडी **हिंला**को प्रयोग हुन्छ र **पंला** पनि तीन जोडी वा ६ थोप्ला नै राखिन्छ । यसरी **हिंला** र **पंला**बीच अन्योन्याश्रित सम्बन्ध रहेको छ ।

- **निकोला** - **स्वँ** (फोक्सो) र **सैँ** (कलेजो) लाई सामान्य भन्दा ठूलो आकारमा काटेर पकाएको परिकारलाई **निकोला** भनिन्छ । यो परिकार एक टुक्रा **सैँ** र एक टुक्रा **स्वँ** को जोडी बनाएर पस्कने गरिन्छ । **निकोला** थप्ने क्रममा मात्र प्रयोग गरिन्छ ।

- **बोसाता** - छालालाई उसिनेर सामान्य भन्दा ठूलो गरी वर्गाकारमा काटेर तेलमा टारेर यो परिकार तयार पारिन्छ । **बोसाता**लाई थप्ने क्रममा मात्र प्रयोग गरिन्छ भने दुई वटा टुक्रालाई जोडी बनाएर थपिन्छ ।

- **पुकाला** - **पुकाला** भनेको भुटन हो । आन्द्रा भुँडीलाई सफा गरेर उमालिन्छ र स-सानो टुक्रा पारी काटिन्छ । काटेको टुक्रालाई तेलमा खैरो हुने गरी भुटेर **पुकाला** तयार पारिन्छ ।



क्रमशः बोसता, आतिभ्वरि, नलूहिक्वें, म्येनुगः र सैँस्वँ

- **चुंला** - **चुं** अर्थात् मसिनो र **ला** अर्थात् मासु । यसरी **चुंला** भन्नाले मासुलाई मसिनो गरी काटेर पकाइएको परिकार भनेर सकिन्छ । यसको लागि राँगाको फल मासुको किमा बनाएर मसला हाली मेथी ढडाएको तेलमा टारेर **चुंला** तयार पारिन्छ । विशेष गरी सुत्केरी हेर्न जाने बेलामा र **मचाबू ब्यंकेगु** अर्थात् बच्चा जन्मेपछि चोख्याउने कार्यक्रममा यो परिकार अनिवार्य मानिन्छ ।

- **हिघासा** - रगतलाई उसिनेर मसला हाली तेलमा टारेर **हिघासा** (रक्ति) तयार पारिन्छ । **कूछिब्व** तयार पार्नको लागि हिघासा अनिवार्य हुन्छ भने **गुभ्वय्**मा परिकार थप्ने क्रममा **हिघासा**को प्रयोग गरिन्छ ।

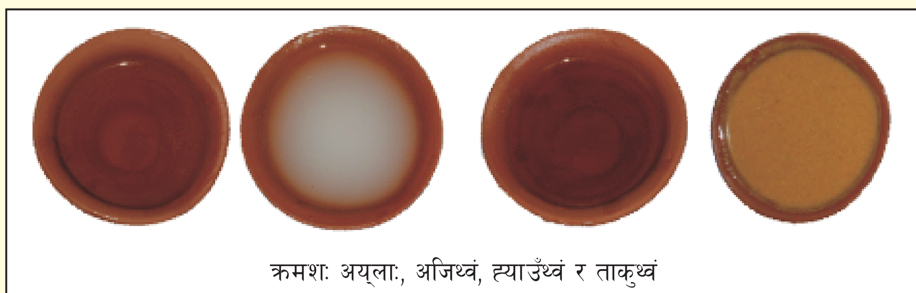
- **लापिवः** - राँगाको मासुबाट बनेको किमामा मसला हालेर पकाइएको **वः** लाई **लापिवः** भनिन्छ । यो परिकार विशेष सम्मानका साथ खुवाउनु पर्ने भोजहरू जस्तै **दुचायेकेगु भ्वय्** र **सजंबुजं भ्वय्**मा मात्रै प्रयोग हुने गर्दछ ।

- **खेंवः** - अण्डालाई मसला हालेर दूधमा फिटेर तयार पारिएको लेदोबाट **खेंवः** पकाइन्छ । यो परिकार विशेष सम्मानका साथ खुवाउनु पर्ने भोजहरू **दुचायेकेगु** र **सजंबुजंभ्वय्**मा मात्रै प्रयोग हुन्छ । यस बाहेक **खेंवः स्वांब्व**मा पनि प्रयोग हुन्छ ।

५.३ मादक परिकार

- **अय्लाः** - चामललाई परम्परागत विधिबाट कुहाउँदा तयार हुने **कः** (कत) लाई उमालेपछि निस्किने वाफलाई चिस्याएर संकलन गरिएको पानी जस्तो तरल पदार्थ नै **अय्लाः** हो । यो एक प्रकारको मादक पदार्थ हो जुन नेवार समाजमा परम्परादेखि बनाउँदै र सेवन गर्दै आएको छ । **अय्लाः** मुख्य गरी दुई प्रकारको हुन्छ ।

मूसः अय्लाः - कत उमाल्दा निस्किएको वाफलाई एक पटक मात्रै चिस्याउँदा संकलन हुने **अय्लाः**लाई **मूसः अय्लाः** भनिन्छ । यसको अम्मल निकै कडा हुन्छ ।



क्रमशः अय्लाः, अजिथ्वं, ह्याउँथ्वं र ताकुथ्वं

ज्य: अयला: - यसको स्वाद फितलो हुन्छ वा कडा हुँदैन तर अम्मल भने कडा हुन्छ । सामान्यतया **अयला:** बनाउनको लागि सख्खरको प्रयोग गरिन्छ तर **ज्य: अयला:** सख्खरको प्रयोग नगरिकन बनाइन्छ ।

❖ **थ्वं - हाजा** (बफाएर पकाइएको चामल वा चामलको पिठो) मा **मना** (मर्चा) मिसाएर न्यानो हुने गरी छोपेर तयार पारेको **प्वक** (गलिसकेको वा कुहिसकेको हाजा) बाट संकलन गरिएको झोल पदार्थ नै **थ्वं** हो । **प्वक** तयार हुने बितिकै पहिलो पटक संकलन गरिएको **थ्वं** गुलियो हुन्छ भने **प्वक** पुरानो हुँदै गएपछि सोही अनुसार **थ्वं** तितो र अम्मलीपन कडा हुन्छ । तर धेरै दिन पुरानो **थ्वं** बिग्रेर अमिलो हुन्छ । नेवार समाजमा ५ थरीको **थ्वं** तयार पारिन्छ ।

अजिथ्वं - सामान्यतया सेतो चामलको **प्वक**बाट संकलन गरिएको रसलाई **अजिथ्वं** भनिन्छ । यो कडा र फितलो गरी दुई प्रकारको हुन्छ । पानी नहालिकन वा निकै कम पानी हालेर पहिलो पटक संकलन गरिएको **थ्वं**लाई **मूति थ्वं** भनिन्छ । यो निकै गुलियो र कडा अम्मली प्रकारको हुन्छ । तर **प्वक**मा पटक पटक पानी मिसाएर संकलन गरिएको रसलाई **ब:ता थ्वं** भनिन्छ । यो कम गुलियो र कम अम्मली हुन्छ ।

ताकुथ्वं - चामलको पिठोको **हाजा**मा मना हालेर कुहाएर तयार पारिएको **प्वक**बाट बनाइएको बाक्लो मादक पदार्थलाई **ताकुथ्वं** भनिन्छ । यो **अजिथ्वं** भन्दा कडा हुन्छ । यसरी **ताकुथ्वं** बनाउनको लागि तयार पारेको पिठोको **प्वक:** माथि देखिने तरल पदार्थ वा रसलाई **देति** भनिन्छ । जुन अम्मली प्रकारको हुन्छ भने यो सबै संकलन गरियो भने **ताकुथ्वं** खासै अम्मली हुँदैन ।

भथ्वं - **भथ्वं** अचेल हराइसकेको छ । कुनै पनि प्रकारको **थ्वं** पकाउने क्रममा तयार पारेको **प्वक**बाट रसाएको पहिलो रस नै **भथ्वं** हो । यो अत्यन्त गुलियो र अम्मली प्रकारको हुन्छ ।

कतथ्वं - चामलको **प्वक:**लाई पानीमा फिटेर तयार पारिएको **थ्वं**लाई **कतथ्वं** भनिन्छ ।

ह्याउँथ्वं - यो एक प्रकारको **अजिथ्वं** नै हो जसको रंग फिका रातो हुन्छ । **पथुवा*** को चामल वा खैरो हुनेगरी भुटेको **उलाबजि** (धैंया कुटेर बनाएको चिउरा) बाट तयार पारिएको **अजिथ्वं** नै **ह्याउँथ्वं** हो । यसलाई विशेषगरी पोहेला वा पुष महिनामा बनाइन्छ र यसको तीन महिनाभित्र तयार हुन्छ ।

---

* धान चुट्ने समयमा उक्त धानलाई परालको कुन्युभित्र राखिन्छ यसरी राखेको केहि दिनपछि धान कालो हुन्छ जसलाई पथुवा भनिन्छ । साथै यसबाट बनेको चामल खैरो हुन्छ जसलाई ह्याउँजाकि भनिन्छ ।

अय्लाः र **थ्वं** नेवार संस्कृतिको एक अपरिहार्य तत्वको रूपमा लिइन्छ । हरेक प्रकारको क्रियाकलापहरू जस्तै भोज, शुभ कार्यको साथै पूजा कार्यमा समेत मादक परिकार अनिवार्य मानिन्छ । भोजमा मूलतः दुई प्रकारका मादक परिकारहरू **थ्वं** र **अय्लाः**को प्रयोग हुन्छ । **थ्वं** अन्तर्गत पनि **ताकुथ्वं** र **अजिथ्वं**को प्रयोग अधिक हुन्छ भने **भथ्वं** र **ह्यांउँथ्वं**को प्रयोग विशेष अवसरमा मात्रै हुन्छ । शुभ कार्य वा सगुन दिनको लागि **अय्लाः** प्रयोग गरिन्छ ।

❖ **खाय्** : दहिमा मसाला र नुन हालेर बेसारको धुलो फुराएको तेल झानेर **खाय्** तयार पारिन्छ । यसलाई एक टुक्रा **छोय्ला** वा मासुको टुक्रासँग **सलि**मा राखेर पस्कन्छ । यो परिकार **समय्भ्वय्, गुभ्वय्र खलःभ्वय्** मा मात्रै प्रयोग हुन्छ । तर अचेल दहिको सत्ता **अजिथ्वं** प्रयोग गरी **खाय्** बनाउने गरिएको पाइन्छ ।

५.४ पाचक परिकार

❖ **धौ** : सामान्यतया भैंसीको दूधलाई राम्ररी पकाएर **कौला** वा **धौभ्यः** मा भरेर **धौ पुसा** (दहि जमाउन बिउको रूपमा दूधमा हालिने दहि) हालिन्छ । यस पछि भुस र धुस्नो पारेको पराल भित्र न्यानो पारी छोपेर राखिन्छ । यसरी राखेको भोलिपल्ट दूध जमेर **धौ**मा परिणत हुन्छ । नेवार समाजमा **धौ**को निकै ठूलो महिमा छ । टाढा वा जोखिम युक्त यात्रा, कुनै पनि शुभ कार्य थालनी, विवाह, ब्रतवन्ध, जन्मदिन जस्ता अवसरमा सगुन दिनको लागि **धौ** अपरिहार्य हुन्छ । **समय् भ्वय्** र दुःखको भोज बाहेक नेवार समाजमा सम्पन्न हुने प्रायशः सबै प्रकारका भोजमा **धौ**को प्रयोग अनिवार्य हुन्छ ।

❖ **पंला - ब्व** तयार गर्ने बेलामा दहिलाई थोप्ला थोप्ला बनाएर राखिन्छ । जसलाई **पंला** भनिन्छ । दहिको थोप्ला थोप्ला बनाएर राखिने हुनाले यसलाई **धौ फुति** पनि भनिन्छ । **समय् बजि**लाई पानी वा **थ्वं**मा मुछेर लेदो बनाएर पनि **पंला** तयार पारिन्छ । भोजको स्तर वा प्रकार अनुसार पंला २, ४ र ६ थोप्लाको हुन्छ ।



क्रमशः केउफ्वया र म्वःसि

- **केउफ्‌वया** – भिजाएको सानो केराउलाई **केउफ्‌वया** भनिन्छ । यो काँचो हुन्छ र यसमा कुनै पनि प्रकारको मसलाको प्रयोग गरिएको हुँदैन ।

- **म्वःसि** – **म्वःसि** भनेको वर्तमान् चलनचल्तीको भाषामा सलाद हो । सामान्यतः **नेवाः भ्वय्**मा **द्यः लैं** (रातो मुला) र **तुसि** (कांक्रो) लाई स–सानो गरी काटेर **म्वःसि** तयार गरिन्छ । यस बाहेक गच्छे वा चाहना अनुसार **म्वःसि**मा फलफूल पनि थप्न सकिन्छ । तर **म्वःसि** कति प्रकारको हुनु पर्दछ भन्ने कुराको निर्धारण भने **पंला**को थोप्लाले गर्दछ । **पंला** नभएको वा **पंला** दुई थोप्ला मात्रै भएको अवस्थामा दुई थरी **म्वःसि** हुनु पर्दछ भने ४ वा ६ थोप्ला **पंला** भएको अवस्थामा सोही अनुरूप ४ वा ६ थरी **म्वःसि** हुनुपर्ने प्रचलन रहेको छ ।

५.५ मसला

- **मु** – यो परिकार सामान्यतः परम्परागत विधिबाट तयार पारिने माउथ फ्रेसनर हो । यसलाई भोजनको अन्तिमतिर चटनीको रूपमा पस्कने गरिन्छ । यसले भोजनको क्रममा सेवन गरेका मादक पदार्थ, मूला, मासु आदिको गन्धलाई हटाउँछ वा कम गर्दछ । **मु** बढीमा ६ प्रकारको हुन्छ । सुकुमेल, ल्वांग, अलैंची, दालचिनी, पिपि, जिफोलाई अलग अलग पिंढेर दूधमा मिसाएर अलग अलग नै पकाएर ६ थरीको **मु** तयार पारिन्छ । कति प्रकारको **मु** राख्ने भन्ने कुराको निर्धारण पनि **म्वःसि** झै **पंला**को थोप्लाले नै गर्दछ । **पंला** नभएको वा **पंला** दुई थोप्ला मात्रै भएको अवस्थामा दुई थरी **मु** भए पुग्दछ भने भने ४ वा ६ थोप्ला **पंला** भएको अवस्थामा सोही अनुरूप ४ वा ६ थरी **मु** को पस्कने गरिन्छ ।

- **दुरूदइ** – नौ प्रकारका मसलाहरू जस्तै ल्वांग, सुकुमेल, अलैंची, पिपि, मरिच, दालचिनी, जिफो, काजु र पेस्ताको धुलो मिसाएर बाक्लो हुने गरी पकाएको दूधलाई **दुरूदइ** भनिन्छ । यो परिकार विशेषगरी विवाह भोजमा मात्रै तयार पारिन्छ र यसलाई भोजको अन्ततिर चट्‌नीको रूपमा मात्रै पस्किन्छ ।

- **सुपारी, ल्वांग, सकुमेल**

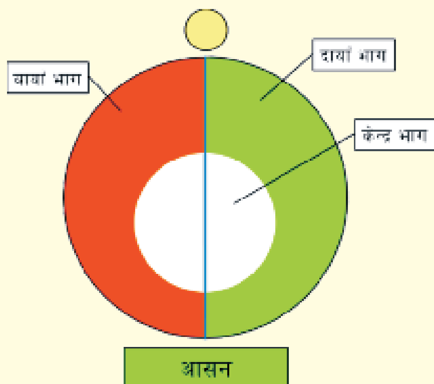
  माथि उल्लेख गरिएका सबै परिकारहरू सबै प्रकारका **नेवाः भ्वय्**मा प्रयोग हुँदैन । केहि मूलभूत परिकारहरू जस्तै **बजि, कासुला, बूबः, वाउँचा, आलु अय्‌लाः, थ्वं** आदि हरेक प्रकारका भोजहरूमा प्रयोग हुन्छ भने अन्य परिकारहरू भोजको प्रकृति अनुरूप मात्रै प्रयोग तयार पारिन्छ ।

६.० भ्वय्ब्व र यसका प्रकारहरु

भोजन गर्न वा गराउनको लागि तयार पारिने भागलाई **भ्वय्ब्व** भनिन्छ र **भ्वय्ब्व** तयार गर्ने विधिलाई **ब्व छुयेगु** (भाग राख्ने) वा **ब्वतां खायेगु** (परिकार जुताउने र सफाउने) भनिन्छ । भोजनको लागि विभिन्न परिकारहरूलाई विधिपूर्वक सजाएर **भ्वय्ब्व** तयार गरिन्छ ।

नेपाल भाषामा परिकारलाई **घासा** भनिन्छ भने **भ्वय्ब्व** तयार पार्नको प्रयोग हुने परिकारलाई **ब्वघासा** भनिन्छ । भोजको प्रकारको आधारमा **ब्वघासा** फरक हुने गर्दछ । जस्तै **समय्ब्व** तयार पार्दा **छोय्ला, स्याबजि, हाकुमुस्या** र **खें** अनिवार्य हुन्छ भने **सिउब्व** तयार पार्दा यी परिकार राखिंदैन बरू **तःखा** वा **कासुला, वः** र **वाउँचा** अनिवार्य हुन्छ । यसै गरी **भ्वय्ब्व** तयार पार्नको लागि आवश्यक **ब्वघासा**को न्यूनतम संख्या समेत निर्धारण गरिएको पाइन्छ । उदाहरणको लागि **समय्ब्व** र **सिउब्व** तयार पार्न न्यूनतम ४ थरी **ब्वघासा**को आवश्यकता पर्दछ भने **कूछिब्व, सजंबुजंब्व, गुब्व, जन्तब्व** आदि तयार पार्न कम्तिमा १२ थरी **ब्वघासा** हुनुपर्ने मान्यता रहेको छ । माथि उल्लेखित न्यूनतम **ब्वघासा** अन्तर्गत **बजि, स्याबजि, हाकुमुस्या** र पेय पदार्थ पर्दैन ।

भ्वय्ब्व नेवाः भ्वय्को महत्वपूर्ण पक्ष हो । **भ्वय्ब्व** तयार पार्नको लागि निश्चित विधिको व्यवस्था भएको पाइन्छ जस अन्तर्गत कुन **ब्वघासा**लाई **लप्ते**को कुन भागमा सजाउने भन्ने कुरा निकै अर्थ पूर्ण हुन्छ । सामान्यतयाः **लप्ते**को केन्द्र भागमा **बजि** र यसको वरपर विभिन्न थरी **ब्वघासा** सजाएर **भ्वय्ब्व** तयार गरिन्छ । आधारभूत रूपमा **भ्वय्ब्व**लाई ठाडोबाट दुई भागमा बाँडेर भोजन ग्रहण गर्ने व्यक्तिको आसनबाट दायाँतिरको भागमा शाकाहारी र बायाँतिरको भागमा मांशाहारी **ब्वघासा**लाई सजाइन्छ। स्मरणीय छ कुनै शाकाहारी **ब्वघासा**लाई बायाँ भागमा सजाउने गरिएको पाइन्छ तर मांसाहारी **ब्वघासा**लाई दायाँ भागमा राखिंदैन ।



ब्वघासा र **भ्वय्ब्व**मा यसलाई सजाइएको तरिकाको आधारमा पनि के–को भोज हो भन्ने कुरा बुझ्न सकिन्छ । जस्तै छोरीको विवाह भोज भएमा **खय्पि**लाई भित्रतिर र **चय्पि**लाई बाहिरतिर राखिन्छ भने छोराको विवाह भोज जनाउन यसको ठिक विपरित तरिकाले **खय्पिचय्पि**लाई सजाइन्छ । त्यसै गरी **छोय्ला** राखिएको **भ्वय्ब्व**ले **समयभ्वय्** बुझाउँदछ भने **तःखा** वा कासुला राखिएको भएमा **सिउभ्वय्** वा साधारण **भ्वय्** भनेर बुझ्न सकिन्छ । यसरी **भ्वय्ब्व**मा सजाइएका परिकारहरू र यसलाई सजाउने विधिले भोजको प्रकृति र महत्वलाई समेत दर्शाउँदछ ।

सबै प्रकारका **नेवाः भ्वय्** एउटै स्तरका हुँदैन । **नेवाःभ्वय्** उच्च, मध्यम र सामान्य गरी तीन स्तरका हुन्छन् तर भोजको स्तरले भोजको साँस्कृतिक महत्वलाई भने अर्थ्याउँदैन । उच्च साँस्कृतिक महत्वको भोज सामान्य स्तरको पनि हुनसक्छ । अर्थात् भोजको स्तर निर्धारण त्यसमा सहभागि हुने पाहुनाको आधारमा तयार पारिने परिकारको संख्याबाट हुने गर्दछ । तसर्थ भोजको स्तरअनुसार यसमा प्रयोग हुने **ब्वघासा** र परिकारहरूको संख्या थपघट हुन्छ । जस्तै **समय्भ्वय्, सिउभ्वय्**मा सामान्यतया ४ थरी **ब्वघासा** भए पुग्ने हुन्छ भने **कूछि भ्वय्, ब्याहा भ्वय्, जंको भ्वय्, तिसां तिइकेगु भ्वय्**मा न्यूनतम १२ थरी **ब्वघासा** हुनुपर्दछ । यसैगरी भोजमा थप्ने परिकारहरू पनि स्तरअनुसार ८ थरी, १० थरी, १२ र १६ थरीका हुन्छ । परिकारहरू पस्कने क्रममा शाकाहारी र मांशाहारी परिकारलाई जोडी बनाएर पस्कने गरिन्छ भने दुई जोडी परिकारपछि **बजि** अनिवार्य पस्किन्छ । यसरी ४, ५ वा ६ पल्ट परिकार थपेपछि भोज सम्पन्न हुन्छ । त्यसै गरी **पंला**को प्रयोगबाट पनि भोजको स्तरलाई वर्गिकरण गरिएको पाइन्छ । जस्तै **कूछि भ्वय्**मा २ थोप्ला पंलाको प्रयोग हुन्छ भने **गु भ्वय्** र **ग्वयसाः भ्वय्**मा ४ थोप्ला पंला राखिन्छ भने **जन्त भ्वय्, सजंबुजं भ्वय्**मा ६ थोप्ला **पंला** राख्नु पर्ने प्रचलन छ ।

६.१ विभिन्न अवसरमा तयार पारिने भ्वय्ब्व

यस खण्डमा केहि **ब्व**हरूको बारेको उल्लेख गरिएको छ जसलाई तयार गर्ने कुनै निश्चित वा अलग्गै तरिका हुँदैन । सामान्यतया यी **ब्व**हरू विशेषगरी दुई प्रकारका छन् । एक थरी **ब्व** जसको लागि राखिने हो उसैको नामबाट चिनिन्छ । जस्तै **पाःब्व, द्यःब्व, आगंब्व, ख्यःब्व, सुलिंब्व, भालिंब्व, गुरूब्व** आदि । अर्को थरी **ब्व** विशेष क्रियाकलाप सम्पन्न गर्नको लागि राखिन्छ । जस्तै **कलब्व, घौब्व, स्वांब्व** आदि । यी विभिन्न अवसरमा राखिने **ब्व**को लागि अलग्गै विधि र **ब्वघासा**को व्यवस्था गरिएको छैन । जुन भोज हो सोहि भोजको परिकार र विधि अनुरूप **ब्व** तयार पारिन्छ ।

६.१.१द्यः ब्व

द्यः अर्थात् देउता र **ब्व**को अर्थ भाग हो । यसरी **द्यःब्व** भन्नाले देउताको भाग भन्ने बुझिन्छ । सामान्यतया सबै प्रकारको भोजमा **द्यःब्व** राख्ने गरिन्छ । **द्यःब्व** दुई प्रकारको हुन्छ । पहिलो प्रकारको **द्यःब्व** नगर देवता अथवा आफ्नो मूलदेवताको लागि राखिन्छ र उक्त **ब्व** भोज सकेको भोलिपल्ट घरको **नकिं** (घरकी महिला मुली) ले नै खानुपर्ने मान्यता रहेको छ । यस प्रकारको **द्यःब्व** सामान्यतया एउटै **लप्ते**मा विभिन्न देवीदेवताको नाममा तीन देखि पाँच वटासम्म भाग राखिन्छ । थिमिको सुंगा क्षेत्रका केहि समुदायमा ३ र चोदेय् टोलका समुदायमा ४ भाग राखेर **द्यःब्व** तयार गर्ने प्रचलन रहेको छ भने बाँकी समुदायले ५ भाग राखेर **द्यःब्व** तयार पार्दछ । स्थानीय पाकाहरूसँग छलफलको क्रममा नगर देवताको रूपमा पहिलेदेखि मान्दै आएको देवीदेवताको प्रतिक स्वरूप **द्यःब्व**मा ३, ४ वा ५ भाग राख्ने गरिएको बुझिन्छ । यस बाहेक आ–आफ्नो धार्मिक आस्थाको आधारमा नियमित **द्यःब्व**मा भाग थप्दै जाने गरिन्छ । जस्तै कसैको घरमा **द्यः गुथि, सि गुथि** आदि परेको छ भने **द्यःब्व**मा उक्त **गुथि** अन्तर्गत पूजा गरिने देवताको नाममा भाग थप्ने गरिन्छ । यसरी **द्यःब्व** न्यूनतम ३ देखि ८ सम्म हुन सक्दछ । सामान्यतया **द्यःब्व** सबै प्रकारको भोजमा राख्ने गरिन्छ ।

दोस्रो प्रकारको **द्यःब्व** विशेष पूजा, गुथि आयोजनाको **समय्भ्वय्**मा मात्रै राखिन्छ । यस प्रकारको **द्यःब्व** अन्य पाहुनाको लागि राखिने **भ्वय्ब्व** झैं एउटा **लप्ते**मा एक भाग मात्रै राखिन्छ । यसलाई भोजन सकेपछि सम्बन्धित मन्दिरमा लगेर चढाइन्छ । यसरी **द्यःब्व** चढाउन लाने क्रममा **ब्व**लाई थालमा सारेर दुई हातले बोकिन्छ र दुई जना महिलाले **सोमा** र **थ्याका** मार्फत् **थ्वं** र **अयलाः** थपेर बिदा गरिन्छ । यसलाई **द्यःबिज्याकेगु** भनिन्छ ।

प्रचलित द्यःब्वका प्रकारहरु



६.१.२ आगंःब्व

मृतकको सम्झना/सम्मानमा राखिने **ब्व** नै **आगंब्व** हो । **आगंब्व** प्रायशः हरेक प्रकारको भोजमा राखिन्छ । **आगंब्व** भोलिपल्ट घर अगाडिको पिखालखुमा लगेर सेलाइन्छ ।

तर ढुकुटी पूजा कार्यको भोजमा **आगंब्व** राखिंदैन । नेवार समाजमा घरको एउटा कोठालाई ढुकुटीको रूपमा व्यवस्था गरिएको हुन्छ । जसमा विशेषगरी कूलदेवता र भवानीको स्थापना गरिएको हुन्छ । जुन कोठामा घरको धनसम्पतीको साथै घरायसी प्रयोजनमा प्रयोग हुने महत्वपूर्ण सामग्रीहरू जस्तै चामल, चिउरा आदिलाई सुरक्षित भण्डारण गरिन्छ । ढुकुटीको रेखदेख परिवारकी **नकिंले** गर्दछ भने यहाँ प्रवेश गर्न परिवारका अन्य सदस्यलाई उनको अनुमती आवश्यक हुन्छ । यस बाहेक परिवारका सहोदर सदस्य बाहेक अरूलाई ढुकुटी भित्र प्रवेश र हेर्ने अधिकार हुँदैन । त्यसैगरी ढुकुटी भित्र गरिएको कुनै पनि पूजा कार्यको प्रसाद समेत पनि अरूलाई दिन नहुने मान्यता रहेको पाइन्छ । यहि मान्यता अनुरूप ढुकुटी पूजासँग सम्बन्धित भोजमा **आगंब्व** राखिंदैन ।

६.२ सांस्कृतिक क्रियाकलापहरुसँग सम्बन्धित भ्वय्ब्वहरु

६.२.१ स्वांब्व

स्वांको शाव्दिक अर्थ फूल प्रसाद र **ब्व**को अर्थ भाग हो । यसरी **स्वांब्व**ले कुनै पनि पूजाको प्रसाद स्वरूप राखिने भाग हो भन्ने बुझाउँदछ । विशेषगरी **गुथि** अन्तर्गत सम्पन्न गरिने पूजाको प्रसादलाई घरपरिवारका अन्य सदस्यहरूलाई समेत बाँड्ने उद्देश्यले **स्वांब्व**को व्यवस्था गरिएको पाइन्छ ।

स्वांब्व तयार गर्ने विधि

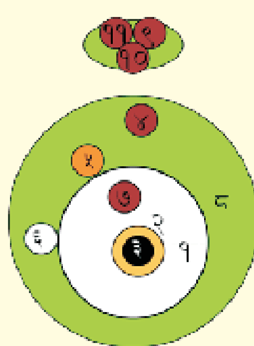
लप्तेको बीचमा दुई माना जति **बजि** राखेर यस माथि **स्याबजि** र **हाकुमुस्या** राखिन्छ । **बजि**को बायाँतिर **छोय्ला** राखेर यसको ठिक अघिल्तिर **खें** र **बाहाँ**को आति राखिन्छ भने अन्तमा बजि माथि देवताको फूल राखेर **स्वांब्व** तयार गरिन्छ । यस बाहेक आ–आफ्नो समुहको प्रचलन अनुसार तयार भएका परिकारहरू जस्तै **कासुला, बूबः, वाउँचा, आलु, अचार, बाहाँयाला** पनि राखेर **स्वांब्व** तयार पारिन्छ । यसरी तयार भएको **ब्व** घर लगेर प्रसादको रूपमा घरपरिवार सबैले बाँडेर खाने गरिन्छ । यसपछि **ब्व**को ठिक अघिल्तिर **पाचालप्ते** ओछ्याएर एक टुक्रा **मूला**, दुई टुक्रा **छोय्ला** र दुई टुक्रा **कासुला** राखिन्छ । जुन **स्वांब्व** हस्तान्तरण गरेर लिनु अघि खाने गरिन्छ ।

स्वांब्व

फोटो



रेखाचित्र



आवश्यक ब्वघासाहरू

१ बजि	२ स्याबजी	३ हाकुमुस्या	४ खें
५ मूला	६ छोय्‌ला	७ स्वां	८ अन्य केहि परिकारहरू
९ मूला	१० छोय्‌ला दुईटुक्रा	११ कासुला	

६.२.२ घौःब्व

आस्थाको आधारमा **घौब्व** पनि एक प्रकारले **द्यःब्व** नै हो । तर यसलाई अन्य **ब्व** जस्तै गरी एक भाग मात्र राखेर तयार पारिन्छ । यो **कूछिभ्वय्**मा मात्रै राखिन्छ । **घौब्व**लाई **द्यःब्व**पछि राखिन्छ । **घौब्व**मा सबै परिवारजनले पूजा गरेर फूल, टिका थापेर मात्रै कू**छिभ्वय्** ग्रहण गरिन्छ । यो **कूछिब्व** जस्तै गरी तयार गरिन्छ ।

६.२.३ कलब्व

कल वायेगु कार्यको लागि तयार पारिने **ब्व**लाई **कलब्व** भनिन्छ । यसलाई **द्यःब्व** र **आगंब्व**को बीचमा राखिन्छ ।

६.२.४ ख्यःब्व वा सतःब्व

बनभोज जाँदा वा कतै मन्दिर जाँदा वा दिगु पूजाको बेला प्रायशः चौर वा खुल्ला ठाउँ वा सतलपाटीमा बसेर भोज खानुपर्ने हुन्छ । यस्तो बेला **ख्यःब्व** वा **सतःब्व** राख्ने प्रचलन छ । नेपाल भाषामा **ख्यः**को अर्थ चौर र **सतः**को अर्थ सतल हो । यसरी भोज खाने स्थानको सम्मान स्वरूप **ख्यःब्व** र **सतःब्व** राख्ने गरिएको पाइन्छ ।

६.२.५ भालिंब्व

भोजको लागि तयार पारेका परिकारहरू विधिपूर्वक पस्कन खट्ने व्यक्ति वा समुहलाई **भालिं** भनिन्छ भने ती परिकारहरूलाई भण्डारण गरिने कोठालाई **भालिं** कोठा भनिन्छ । ठूलो सानो जुनै पनि **नेवाः भ्वय्**मा **भालिं** स्वनेगु गरिन्छ । भोजमा तयार पारिएका विभिन्न परिकार एवम् भोज सामग्रीहरू भण्डारणको लागि छुट्याइएको कोठामा पूजाको लागि **ब्व** राखिन्छ जसलाई **भालिंब्व** भनिन्छ । उक्त **भालिंब्व**मा विधिवत् रूपमा पूजा गरेर **भालिं** अर्थात् भण्डार स्थापना गरिन्छ । उक्त **भालिंब्व**मा खास व्यक्तिहरू जस्तै दाजुभाई खलक, मामा, ज्वाईं र आयोजकलाई समेत पूजा गर्न लगाइन्छ र यसरी पूजा गरेका व्यक्तिहरूलाई मात्रै **भालिं** कोठामा प्रवेश गर्न अनुमति प्राप्त हुन्छ । यस बाहेक **गुम्वय्**मा पनि **भालिंब्व** राख्ने गरिन्छ । यसमा लहरको अन्ततिर **लप्ते** ओछ्याएर र **गुम्वय्**को क्रममा थप्ने **मरिचरि** (मिठाइ) राखिन्छ । उक्त **ब्व**लाई **भालिंब्व**को रूपमा **भालिं** कोठामा लगिन्छ ।

६.२.६ सुलिंब्व

सुलिंब्व भालिंब्व जस्तै हुन्छ । विशेष गरी ठूल्ठूलो भोजहरू (जस्तै विवाह, व्रतवन्ध, जंको आदि) मा मदिरा (**अय्लाः, थ्वं**) को भण्डार कक्षमा **ब्व** राखेर **भालिंब्व**मा जस्तै पूजा गरी **सुलिं** स्थापना गरिन्छ । **सुलिंब्व**मा पूजा गर्नेहरूलाई मात्रै **सुलिं** कोठामा प्रवेशको अनुमति प्राप्त हुन्छ भने यहाँ पनि केहि विशेष व्यक्तिहरूलाई मात्रै पूजा गर्न लगाइन्छ । यस बाहेक **गुम्वय्**मा पनि **सुलिंब्व** राख्ने गरिन्छ ।

भोजको लागि मदिरा बनाउने, मदिराको गुणस्तर नियन्त्रण गर्ने एवम् भोजको दिनमा यसको वितरण र व्यवस्थापन गर्ने सम्पूर्ण जिम्मेवारी पाएको महिलालाई **सुलिं** वा **सुलिं नकिं** भनिन्छ ।

६.२.७पाःब्व

नेवार समाजमा विभिन्न कार्यको लागि विभिन्न प्रकारका गुथिहरूको व्यवस्था गरिएको पाइन्छ । उक्त गुथिका सदस्यहरूलाई गुथियार भनिन्छ । यिनै गुथियारहरू मिलेर हरेक वर्ष पालैपालो गुथि संचालन गर्ने गरिन्छ । यसरी गुथि संचालन गर्ने पालो परेको घरपरिवारलाई **पाःलाः** भनिन्छ । गुथि संचालनको पालो हस्तान्तरण एवम् र **गुम्वय्**को अवसरमा उक्त घरपरिवारलाई समेत भाग राख्नुपर्ने प्रचलन रहेको छ । यसरी **पाःलाः**को लागि राखिएको भाग नै **पाःब्व** हो ।

६.२.८ छेंब्व

सामान्यतयाः **द्यःब्व** र **छेंब्व**लाई एकै प्रकारले लिने गरिन्छ । त्यसैले **द्यःब्व** राखिसकेपछि **छेंब्व** राख्ने चलन छैन । यद्यपी **द्यःब्व** राख्नु नपर्ने वा विशेष प्रकारको भोजहरू जस्तै **गुभ्वय्** आदिमा **छेंब्व** राख्ने गरिन्छ । **छेंब्व** अर्थात् घरको भाग, जुन घरमा बसेर भोज खाइन्छ उक्त स्थानको सम्मान स्वरूप राखिने भाग हो ।

६.२.९ गुरुब्व

गुरू अर्थात् **आचाःजु** (कर्माचार्य) वा गुरू भाजु वा **कःमि नायः** (कर्मि नाइके) ले गर्ने पूजाको भोजमा **गुरूब्व** राखिन्छ । यो गुरूको सम्मानमा राखिने **ब्व** हो र यसलाई गुरूले घर लान्छ ।

६.२.१० समय्‌बजि, समय्‌ब्व

अहिले **समय्‌बजि** गैर नेवार समुदायमा समेत परिचित हुन थालेको पाइन्छ । यसको लोकप्रियतासँगै अचेल **समय्‌बजि**लाई विभिन्न रेष्टुरेन्ट र महोत्सवहरूमा नेवार खाजाको रूपमा पनि उपलव्ध हुन थालेको पाइन्छ । ती व्यवसायिक रूपले पस्कने **समय्‌बजि**मा विभिन्न परिकारहरूको संयोजन पाइन्छ । तर विशेषतः **समय्‌बजि** भन्नाले त्यसमा **बजि** समेत गरी ५ थरीका परिकारहरूको संयोजन रहन्छ – **बजि, स्याबजि, हाकुमुस्या, टारेको अण्डा** र **छोय्‌ला** । यसबाहेक **समय्‌बजि**मा **थ्वं** पनि हुनुपर्दछ ।

नेवार संस्कृतिमा कुनै पनि प्रकारका पूजा कार्य सम्पन्न भएपछि **समय्‌बजि** खाने र खुवाउने चलन रहेको पाइन्छ । **समय्‌बजि**लाई भगवानको प्रसादको रूपमा लिइन्छ । त्यसैले यसलाई दुई हात थापेर लिइन्छ र **समय्‌बजि**लाई नकार्नु हुँदैन वा माग्न लजाउनु हुँदैन भन्ने मान्यता रहेको पाइन्छ । सामान्यतया **समय्‌बजि** थप्ने गरिँदैन । **समय्‌बजि**सँग **थ्वं** बाँड्ने गरिन्छ तर यसरी बाँडिने **थ्वं** कप, गिलास वा **सलि**मा राखेर दिईंदैन र अंखोराबाट पानी खाए झैं गरी खाने गरिन्छ । एक एक मुठ्ठी दिइने हुनाले यसलाई **म्हु** (मुठ्ठी) **समय्** पनि भन्ने गरिन्छ ।

विशेषगरी पूजा सम्पन्न हुनु पूर्व **समय्‌बजि** बाँडिन्छ भने पूजा सम्पन्न भएपछि **समय्‌भ्वय्** खाने गरिन्छ । विशेषगरी **बलि** पूजा भएमा वा **द्यःबिज्याकेगु** वा देवतालाई **ब्व** चढाउनु पर्ने भएमा **समय्‌भ्वय्** अनिवार्य हुन्छ । साथै **द्यः बिज्याकेगु** भएमा **द्यःब्व, आगंब्व** र **थाकुलिं**लाई **दहि** र **तःखा** पनि राख्ने गरिन्छ ।

खलः * को **समय्‌भ्वय्**मा भने **थ्वं**को सट्टा **खाय्** हालिन्छ ।

---

* नेवार समाजमा विभिन्न सांस्कृतिक संगठनहरूको व्यवस्था गरिएको पाइन्छ । जसमध्ये खलः पनि एक हो । नित्य भजन एवम् विभिन्न अवसरमा सांस्कृतिक गतिविधिको लागि गठन गरिएको सांगीतिक संगठनलाई खलः भनिन्छ ।

समयब्व तयार गर्ने विधि

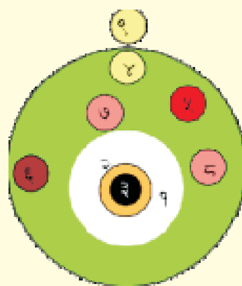
लप्तेको बीचमा दुई मुठ्ठी **बजि** राखेर यस माथि एक एक चिम्टी **स्याबजि** र **हाकुमुस्या** राखिन्छ । यसको ठिक अगाडि देवतालाई चढाएको अण्डाको एक टुक्रा राखिन्छ । अण्डाको दायाँतिर **लैंअचार** राखिन्छ । त्यसपछि **बजि**सँगै तर ठिक बायाँ पट्टि **छोयला** राखेर **समयब्व** तयार गरिन्छ । **छोयला** राख्दा ४, ७ टुक्रा राख्नु हुँदैन, सामान्यतयाः २, ८, १२ टुक्रा राखिन्छ । यसैगरी बजिको दायाँतिर तर अलिकति माथि पारेर **नयेबइ** (नैवेद्य) राखिन्छ भने **बलिपूजा** गरेको भए **खैं** र **बजि**को बीच तर अलिकति बायाँ पारेर **बाहां**को **छोयला** (आति) दुई टुक्रा राखिन्छ । **बाहां**को **छोयला** र **नयेबइ** भने अनिवार्य छैन । यसरी तयार भएको **समयब्व**को अगाडि **थ्वं** भरेको सलि राखेपछि **समयब्व** तयार हुन्छ ।

समयब्व

फोटो



रेखाचित्र



आवश्यक ब्घासाहरू

१ बजि	२ स्याबजि	३ हाकुमुस्या
४ खेंकुचा	५ अचार	६ छोयला
७ बाहांया आति	८ नयेबइ	९ थ्वं

६.२.११ सिउब्व

नेवार समाजमा **सिउभ्वय्** (यसलाई **सिउकाभ्वय्** पनि भन्ने गरिन्छ) ले निकै ठूलो महत्व राख्दछ । सामान्यतया कुनै पनि चाँड पर्व वा अवसरमा बलि पूजा गरिएपछि यो भोज खानु पर्दछ । **सिउभ्वय्** सहोदर दाजुभाइ वा गुथि वा समुहका निश्चित सदस्यहरू बीचमा सम्पन्न गरिन्छ । अर्थात् पारिवारिक **सिउभ्वय्** भएमा परिवार बाहिरका व्यक्तिलाई बस्न अनुमती हुँदैन भने गुथिको **सिउभ्वय्** भएमा गुथि बाहेकका सदस्यहरूलाई बस्न अनुमती हुँदैन र

बसिहाले पनि छुट्टिएर बस्ने वा बसाल्ने गरिन्छ । तर व्रतबन्धको **सिउभ्वय्** भने व्रतबन्ध गरिएको बालक (वटुक) लाई थकालीको ठीक मुनि र **पाजु**लाई वटुक छोडेर पाँचौं स्थानमा राखेर सम्पन्न गरिन्छ । परिवारका अन्य सदस्यहरू भने जेष्ठानुक्रमानुसार नै बस्ने गरिन्छ । **सिउ**लाई भगवानको प्रसादको रूपमा ग्रहण गरिन्छ । त्यसैले **सिउ**लाई दुई हातले दिने र लिंदा पनि दुई हात नै थापेर लिने गरिन्छ । साथै **सिउ**लाई ढोगेर मात्रै टोकिन्छ भने नटोकिकन **लप्ते**मा राख्न नहुने मान्यता रहेको छ । त्यसपछि लगत्तै तीन वा पाँच पटकसम्म **सलि**लाई भुईंमा नबिसाइकन थ्वं सेवन गरिन्छ जसलाई **लाय् कायेगु** भनिन्छ ।

यस भोजको मुख्य आकर्षण भनेको **सिउ** हो । बलि दिएको पशु (विशेष गरी बोका, भैंडा) को टाउकोका विभिन्न अंगहरू र पंक्षी (विशेष गरी कुखुरा र हाँस) को शरिरका विभिन्न अंगलाई **सिउ** भनिन्छ ।* पशुबली भएमा **मिखा** (सिंङ सहितको आँखा) दुई वटा, **न्हाय्पं** (कान) दुई वटा, **थुना** (थुतुनो) एक वटा, **म्ये** (जिभ्रो) एक वटा र **वाका** (बंगारा) दुईवटा गरी जम्मा ८ वटा **सिउ** हुन्छ भने पंक्षीबली भएमा **छ्यं** वा **कपाः** (टाउको) एक, **पपु** (पखेटा) दुई र **तुति** (खुट्टा) दुई गरेर जम्मा ५ वटा **सिउ** हुन्छ ।◆ **सिउ**लाई बिगार्न वा टुक्रा पार्न नहुने मान्यता रहेको छ । यसबाहेक पशु वा पंक्षी दुबैको पुच्छरलाई पनि **सिउ**कै रूपमा लिइन्छ तर यसलाई अन्य **सिउ**को समुहमा गनिंदैन । यो **सिउ** बली दिने व्यक्तिलाई प्रदान गरिन्छ । **सिउ**लाई जेष्ठानुक्रम अनुसार प्रदान गरिन्छ । जस अनुसार पशुवलीमा सिंङ सहितको दायाँ आँखालाई **मू** (मूल) सिउको लिइन्छ भने बाँकी सिउको वरियताक्रम क्रमशः बायाँ आँखा, दायाँ कान, बायाँ कान, थुतुनो, जिभ्रो, दायाँ बंगारा र बायाँ बंगारा निर्धारण गरिएको छ । त्यसै गरी पंक्षीबली भएमा सिंगो टाउकोलाई **मू सिउ**को रूपमा लिइन्छ र बाँकी **सिउ**को वरियताक्रम क्रमशः दायाँ पखेटा, बायाँ पखेटा, दायाँ खुट्टा र बायाँ खुट्टा तोकिएको छ । भोजमा दहि राखिसकेपछि **सिउ** प्रदान गरिन्छ । जेष्ठानुक्रम अनुसार पाउने **सिउ**लाई कुनै पनि अवस्थामा सुरक्षित राख्ने प्रचलन रहेको छ । यदि कारणवशः कोहि सदस्य **सिउभ्वय्**मा उपस्थित हुन नसके उनको भाग नमिचिकन **सिउ** सहित सुरक्षित राखिन्छ र पछि उनैलाई प्रदान गरिन्छ । नेवार समाजमा जेष्ठानुक्रम पुरूषबाट प्रारम्भ हुन्छ

---

* नेवार संस्कारमा सामान्यतयाः पशुबलीको लागि राँगो, बोको र भैंडा एवम् पंक्षीबलीको लागि भाले वा पोथी (तर अण्डा नपारेको) र हाँस मात्रै उपयुक्त मानिन्छ ।)

◆ भक्तपुर र यस पूर्वका जस्तै, साँगा, नाला, बनेपा, धुलिखेल आदि स्थानहरूका नेवार समुदायहरूमा पंक्षीको छ्यं (टाउको) र लिछ्यं (पुच्छर) दुई वटालाई मात्र सिउको रूपमा लिने प्रचलन रहेको पाइन्छ । मध्ये टाउकोलाई मू सिउ र पुच्छरलाई ल्यू सिउ को रूपमा प्रदान गरिन्छ ।)

र सोही अनुरूप सिउ सर्वप्रथम पुरूषले पाउँछ । यदि पुरूषको संख्या भन्दा सिउको संख्या बढी छ भने परिवारका महिला सदस्यहरूलाई जेष्ठानुक्रमानुसार प्रदान गरिन्छ ।

गुरू (आचाजु वा कर्माचार्य, कर्मि नाइके) मार्फत् पूजा सम्पन्न हुने विशेष पूजाहरू जस्तै घर शान्ति, **लुखा** (घरको मूलद्वार) पूजा, **निला** (घरको मुख्य धुरी) पूजा, **जाः** (घर निर्माण सम्पन्न) पूजा आदिको **सिउभ्वय्‌**मा गुरू नै थकाली हुन्छ भने **मू सिउ** पनि उनलाई नै प्रदान गरिन्छ । त्यसै गरी व्रतबन्धको **सिउभ्वय्‌**मा भने थुना **सिउ** वटुकको मामालाई नै प्रदान गर्नुपर्ने अनिवार्य व्यवस्था रहेको छ र **दिगुद्यः** वा कुलदेवतालाई बलि चढाएको हाँसको टाउको वटुकलाई प्रदान गरिन्छ ।* **सिउ**सँग बलि दिएको पशु वा पंक्षीको एक टुक्रा मासु, जसलाई **सिउलि** भनिन्छ, पनि प्रदान गरिन्छ । पहिलो प्राथमिकताको रूपमा परिवारका पुरूष सदस्यहरू र त्यसपछि महिलालाई **सिउ** प्रदान गरिन्छ । परिवार संख्या धेरै भई **सिउ** नपुग्ने अवस्थामा बाँकीलाई **सिउ**को रूपमा बलि दिइएको पशु वा पंक्षीको एक टुक्रा मासु प्रदान गरिन्छ ।

बलि दिइएको पशुको टाउकोको विभिन्न अंगहरूलाई **सिउ**को रूपमा लिनेदिने गरिएपनि राँगोका टाउकोको सबै अंगहरूलाई भने त्यसरी **सिउ**को रूपमा लिइएको पाईंदैन । तर ब्रतबन्धमा गणेश मन्दिरमा बली दिइएको राँगोको टाउकोको केहि अंगहरूलाई **गुभ्वय्‌**मा **सिउ**को रूपमा प्रदान गरिन्छ ।◆ यस क्रममा दायाँ आँखा र बायाँ आँखा क्रमशः **थाकुलिं** (जेष्ठानुक्रमानुसार पहिलो) र **कुकुलिं** (जेष्ठानुक्रमानुसार द्बितीय) लाई प्रदान गरिन्छ भने अन्यलाई **सिउ**को रूपमा कानको टुक्रा प्रदान गरिन्छ ।

सिउब्व तयार गर्ने विधि

लप्तेको बीचमा दुई मुठ्ठी **बजि** र यसको अगाडि **माय्‌वः** राखिन्छ । **माय्‌वः**को बायाँतिर **वाउँचा** र दायाँतिर **फःसि** राखिन्छ । यी दुई परिकारलाई **वःका** (**माय्‌वः**लाई च्याप्ने) पनि

---

* नेवार समाजमा व्रतवन्धको विधि प्रक्रिया सम्पन्न भएपछि वटुकलाई दिगु द्यः (कुल देवता) पूजामा लगिन्छ । यहाँ अनिवार्य रूपमा प्रत्येक वटुकको एउटा हाँसको दरले बली दिएर पूजा सम्पन्न गरिन्छ । यसरी बली दिइएको हाँसको मूसिउ अर्थात् टाउको वटुकलाई नै प्रदान गरिन्छ भने अन्य सिउहरू क्रमानुसार प्रदान गरिन्छ ।

◆ नेवार समाजमा मृत्यु संस्कारमा लाश उठाउने र जलाउने कार्यको लागि सि गुथिको व्यवस्था गरिएको हुन्छ । उक्त गुथिका सदस्यको परिवारमा ब्रतवन्ध गरेपछि सि गुथिका सम्पूर्ण सदस्यहरूलाई भोज खुवाउनु पर्ने प्रचलन छ । जसलाई गु भ्वय् भनिन्छ ।

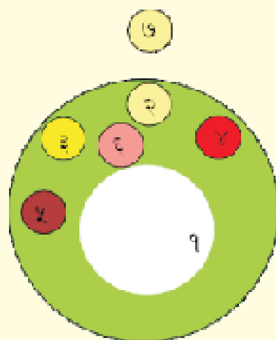
भनिन्छ । यसपछि **बजि**को बायाँतिर **तःखा** राखिन्छ । तर **तःखा**को सट्टा कासुलाले पनि काम चलाउन सकिन्छ । यसपछि **बजि** र **वाउँचा**को बीचमा **मूला** राखिन्छ । तर बलि दिइएको छैन भने **मूला** राखिंदैन । यसरी तयार भएको **ब्व**को अगाडि **थ्वं** भरेको **सलि** राखेपछि **सिउब्व** तयार हुन्छ ।

सिउब्व

फोटो



रेखाचित्र



आवश्यक ब्वघासाहरू

१ बजि	२ माय्वः	३ वाउँचा
४ फःसि	५ कासुला वा तःखा	६ मूला
७ थ्वं		

६.२.१२ समय्-सिउब्व

समय्ब्व र **सिउब्व** एकैचोटी सम्पन्न गर्नुपर्ने अवस्थामा यी दुई प्रकारका **ब्व**मा प्रयोग हुने **ब्वघासा**हरू मिसाएर अलग्गै **ब्व** तयार पारिन्छ ।

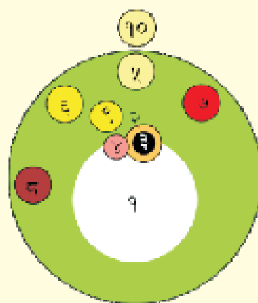
समय् सिउब्व तयार गर्ने विधि

लप्तेको बीचमा दुई मुठ्ठी **बजि** र यसको अगाडि **माय्वः** राखिन्छ । **वःका**को रूपमा **माय्वः**को बायाँतिर **वाउँचा** र दायाँतिर **फःसि** राखिन्छ । यसै गरी बजिको बायाँतिर **तःखा** (**तःखा** नभएमा **कासुला**) राखिन्छ भने **बजि** र **वाउँचा**को बीचमा **मूला** राखिन्छ । तर बलि दिइएको छैन भने **मूला** राखिंदैन । यस पछि **वः** र **बजि**को बीचमा एक चिम्टी **स्याबजि** र यस माथि **हाकुमुस्या** राखेर योसंगै बायाँतिर दुई टुक्रा **छोय्ला** राखिन्छ । यसरी तयार भएको **ब्व**को अगाडि **थ्वं** भरेको सलि राखेपछि **समय् सिउब्व** तयार हुन्छ ।

समय् सिउब्व

फोटो | रेखाचित्र





आवश्यक ब्वघासाहरू

१ बजि	२ स्याबजि	३ हाकुमुस्या
४ छोय्‌ला (२ टुक्रा)	५ माय्‌वः	६ वाउँचा
७ आलु	८ कासुला वा तःखा	९ मूला
१० खाय्		

६.२.१३ कूछिब्व

महनी* को महाअष्टमीको दिन नेवार समुदायमा **कूछिभ्वय्** खाने गरिन्छ । **कूछिभ्वय्** मा **ब्व** तयार गर्दा दुई माना **बजि** नापेरै राखिन्छ । नेपाल भाषामा दुई मानालाई **कूछि** भनिन्छ । यसरी दुई माना **बजि** राखेर खाने भोज भएकोले यसलाई **कूछिभ्वय्** र उक्त **ब्व**लाई **कूछिब्व** भनिएको हो भन्ने गरिन्छ । तर **कूछिभ्वय्**को विशुद्ध स्वरूप **कुलछिभ्वय्** हो । नेपाल भाषामा **माचाछि** वा **भ्वछि** को अर्थ सपरिवार वा परिवारका सम्पूर्ण सदस्य भए झैं **कुलछि**को अर्थ

---

* दशैं र महनी एकै समय पर्ने र मनाइने हुनाले यी दुई शव्दलाई विशेषगरी एक अर्काको पर्यायको रूपमा लिइन्छ । तर यसको महत्व र अर्थलाई केलाएर हेर्ने हो भने यी दुई चाड आधारभूत रूपमै भिन्न रहेको बुझिन्छ । वास्तवमा दशमीको दिनलाई मूल चाड मान्ने समुदायले दशमीलाई आधार बनाएर दशैं, अचेल विजयादशमी, भन्ने गरिएको पाइन्छ भने महानवमीलाई मूल चाड मान्ने नेवार समाजले यो चाडलाई महनी भन्ने गर्दछ । त्यसैगरी महनी चाड मूलरूपमा अष्टमीको दिन प्रारम्भ भएर दशमीको दिन सम्पन्न हुन्छ भने दशैं मूलतः दशमीको दिनमा प्रारम्भ भएर पूर्णिमाको दिन सम्पन्न भएको मानिन्छ । यसबाट महनी र दशैंमा शव्दमा मात्रै होइन अर्थ भै पनि ठूलो भिन्नता रहेको थाहा हुन्छ । यहाँनिर विचारणीय के छ भने दशैं शव्द कालान्तरसँगै दशमीबाट अपभ्रंश भएर दशैं र महानवमीबाट अपभ्रंस भई महनी बनेको देखिन्छ ।

आफ्नो कुलका सम्पूर्ण सदस्य हो र यसरी कुलका सम्पूर्ण सदस्यहरूसँगै बसेर खाने हुनाले यस भोजलाई **कुलछिभ्वय्** भनिन्छ । तसर्थ यसलाई **कूछि** वा दुई माना **बजि** राखेर खाने भोज भएको **कूछिभ्वय् भ**एको नभई **कुलछिभ्वय्** शव्द परिमार्जन वा अपभ्रंश भएर **कूछिभ्वय्** भएको हो । नेवार समाजमा **कूछिभ्वय्**को अत्यन्त ठूलो महत्व रहेको पाइन्छ । परिवारका हरेक सदस्य यो भोजमा सामेल हुनुपर्दछ । कारणवशः कोहि सदस्य उपस्थित हुन नसकेको अवस्थामा जेष्ठानुक्रम अनुसार उनलाई समेत **ब्व** राखिन्छ । यसैगरी विवाह भएकी चेलीलाई पनि **कूछिब्व** राखेर भोलिपल्ट पुऱ्याउन लैजानुपर्ने प्रचलन रहेको छ । **कूछिभ्वय्** सम्बन्धी एउटा प्रचलन निकै रोचक र मार्मिक छ । उक्त प्रचलन अनुसार जुठो परेको अवस्थामा पनि **कूछिभ्वय्** खानु पर्दछ । यहाँसम्म कि महाअष्टमीकै दिन परिवारजन बितेको अवस्थामा समेत दाहसंस्कार सकाएर घर फर्केपछि अदुवालाई मासुको प्रतिक मानेर यो भोज सम्पन्न पर्ने प्रचलन रहेको छ । यसले नेवार समुदायमा **कूछिभ्वय्**को महत्वलाई प्रष्ट्याउँदछ ।

कूछिभ्वय्मा **द्यःब्व**पछि **घौःब्व** राखेर मात्रै **आगंब्व** राखिन्छ । त्यसपछि विवाह भैसकेकी चेलीको समेत गणना गरेर परिवार संख्या बराबर **ब्व** राखिन्छ । **कूछिभ्वय्** राखिसकेपछि थापिं स्वने कार्य हुन्छ ।* **थ्वं** भरेर **समय्बजि** राखिएको सलिको बिर्को हालेर थापिंलाई **घौंब्व**को अघिल्तिर स्थापना गर्ने कार्यलाई **थापिं** स्वने भनिन्छ । यसरी स्थापना गरिएको **थापिं**मा पुरूष मुलीले **घौःब्वमा** पूजा गरेपछि परिवारका सबै सदस्यहरूले पालैपालो पूजा गर्दछ । यसपछि मुलीमार्फत् फूलटिका थापेर **कूछिभ्वय्** ग्रहण गरिन्छ । **कूछिब्व** तयार गर्न न्यूनतम १२ थरी **ब्वघासा** अनिवार्य हुन्छ भने **छोय्ला**को संख्या पनि १२ टुक्रा नै हुनुपर्दछ । **कूछिभ्वय्** सालको पातमा नभई **केरालप्ते** (केराको पात) मा राखेर खाइन्छ ।

कूछिब्व तयार गर्ने विधि

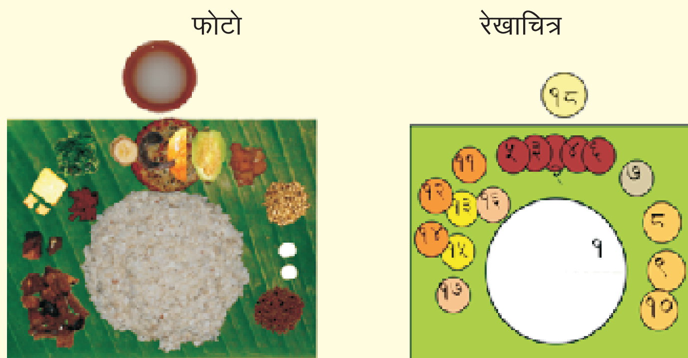
केरालप्तेको बीचमा दुई माना **बजि** राखेर यसको ठीक अगाडि **माय्वः** राखेर यसमाथि **ग्वखें** र **कुँन्या** राखिन्छ । योसँगै **केरा** र **आमसि** राखिन्छ । **मायवः**को दायाँतिर क्रमशः **फःसि, भुति** र **पंला** (२ थोप्ला) राखिन्छ भने **मायवः**को बायाँतिर क्रमशः **वाउँचा**, **खय्पिचय्पि**, **हिघासा**, **नलू**, **क्वें** र **छोय्ला** राखिन्छ । यसरी तयार भएको **ब्व**को अगाडि **थ्वं** भरेको **सलि** राखेपछि **कूछिब्व** तयार हुन्छ ।

---

* यस कार्यको लागि थापिं नभएको अवस्थामा ढाल्चा (ढलौटले बनेको एक प्रकारको सानो भाँडो जुन पूजा जाने बेलामा थ्वं वा अय्लाः राख्नको लागि बनाइएको हुन्छ) वा कुलिंचा (माटोले बनेको एक प्रकारको सानो भाँडो जसलाई विभिन्न पूजा कार्यमा कलशको रूपमा प्रयोग गरिन्छ ।) लाई पनि प्रयोग गर्न सकिन्छ ।)

कसैकसैले **कूछिब्व**मा पनि **स्याबजि** र **हाकुमुस्या** राख्ने गरिएको पाइन्छ । यद्यपी **कूछिब्व**को आदि स्वरूपमा यसको प्रयोग नरहेको कुरा छलफलको क्रममा बुझिएको छ ।

कूछिब्व



आवश्यक ब्घासाहरू

१ बजि	२ माय्‌वः	३ ग्वःखें कुचा	४ कुँन्या
५ केरा	६ आमसि	७ फःसि	८ भुति
९ पंला (२ थोप्ला)	१० केउ	११ वाउँचा	१२ खय्‌पि
१३ चय्‌पि	१४ नलू	१५ क्वें	१६ हिघासा
१७ छोय्‌ला	१८ थ्वं		

६.३ जन्मदेखि जंकोसम्मका साँस्कृतिक क्रियाकलापसँग सम्बन्धित भ्वय्‌ब्व

हरेक व्यक्तिले आफ्नो जीवनकाललाई समुदायले अवलम्बन गर्दै आएका विविध संस्कृति र संस्कारहरूमा समाहित गराउँदै लगिरहेको हुन्छ । फलतः जन्मदेखि **जंको**सम्मका उल्लेख्य समयावधि सामाजिक संस्कार र संस्कृतिको पालनामा बितिरहेको हुन्छ । यस अर्थमा जीवन व्यक्तिगत, व्यवसायिक, पारिवारिक मात्रै हुँदैन । जीवन सांस्कृतिक पनि हुन्छ । त्यसैले यस अध्याय अन्तर्गत चाडपर्व बाहेक जन्मदेखि **जंको**सम्मका सांस्कृतिक जीवनसँग सम्बन्धित **भ्वय्‌ब्व**हरू प्रस्तुत गरिएको छ ।

६.३.१ अजिब्व

नेवार समाजमा जन्मेको पाँचौं वा छैठौं दिनमा चोख्याउने गरिन्छ । यस अवसरमा परिवारकी **नकिं** (महिला मूली) र **दिदिअजि** (धाइआमा) को उपस्थितीमा विविध

क्रियाकलाप सम्पन्न गरिन्छ । यसदिन विशेष भोजको आयोजना त गरिंदैन । यद्यपी यसदिन ३ वटा **ब्व** महत्वपूर्ण राखिन्छ । जसमध्ये एउटा **ब्व**लाई **अजिमा** देवताको लागि, दोस्रो **ब्व** घरबाहिर लगेर दान गर्नको लागि र तेस्रो **ब्व** धाइआमाको लागि राखिन्छ । उक्त धाइआमाको लागि राखिने **ब्व**लाई **अजिब्व** भनिन्छ । यी **ब्व**हरू राखिसकेपछि यसै दिन माइती खलकबाट ल्याएको **बजि** र **चुंला**को भाग राखेर उपस्थित सबैलाई खुवाइन्छ, जसलाई **कौलाबजि** भनिन्छ ।

अजिब्व तयार गर्ने विधि

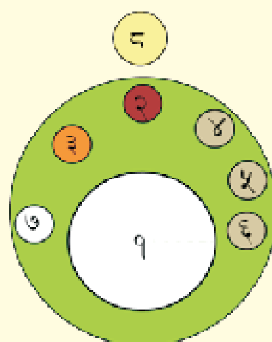
अजिब्व राख्नको लागि निश्चित विधि र **ब्वघासा**को व्यवस्था रहेको पाईंदैन । तर साधारणतया **नेवाः भ्वय्** अन्तर्गत हुने परिकारहरू जस्तै **बजि, कासुला, वाउँचा, भुति, आलु, माय्वः, लैं अचार र थ्वं** र/वा **अय्लाः** तयार गरिन्छ । **अजिब्व** तयार पार्दा साधारण तरिकाले **लप्ते**को बीचमा **बजि** राखेर भान्छामा पाकेका परिकारहरूलाई **बजि**को वरपर सजाइन्छ । यसरी तयार भएको **ब्व**को अगाडि **थ्वं** भरेको **सलि** राखेपछि **अजिब्व** तयार हुन्छ ।

अजिब्व र बाऱ्हाब्व

फोटो



रेखाचित्र



आवश्यक ब्वघासाहरू

१ बजि	२ माय्वः	३ वाउँचा	४ फःसि
५ भुति	६ चीग्वः केउ	७ कासुला	८ थ्वं

६.३.२ बाऱ्हाब्व

छोरी मान्छे ९ वा ११ वर्ष पुगेपछि **बाऱ्हा*** राखिन्छ । महिनावारी प्रारम्भ हुनुभन्दा अघि १२ दिनसम्म व्रतबन्ध गरिसकेको केटा मान्छे र सूर्यले नदेख्ने गरी १२ दिनसम्म बन्द कोठामा राखिने परम्परालाई **बाऱ्हा** राख्ने भनिन्छ । **बाऱ्हा** राखेको १२ औं दिन सूर्यको दर्शन गराएर **बाऱ्हा** राख्ने कार्य सम्पन्न गरिन्छ । यसलाई **बाऱ्हा पिकायेगु** भनिन्छ । यसदिनको भोजमा **द्यःब्व, आगंब्व**को साथै **बाऱ्हाब्व** पनि राखिन्छ र **बाऱ्हाब्व**लाई **द्यःब्व** र **आगंब्व**को बीचमा राखिन्छ । **बाऱ्हाब्व** तयार भइसकेपछि **बाऱ्हा** कोठामा लगेर राखिन्छ र भोलिपल्ट **बाऱ्हा** बसेको बच्चा र **बाऱ्हापासा**◆ मिलेर उक्त **ब्व** खाने गरिन्छ ।

बाऱ्हाब्व तयार गर्ने विधि

अजिब्व जस्तै **बाऱ्हाब्व** राख्ने निश्चित विधि र **ब्घासा**को व्यवस्था रहेको पाईंदैन र **अजिब्व** जस्तै साधारण तरिकाले **लप्ते**को बीचमा **बजि** राखेर भान्छामा पाकेका परिकारहरूलाई **बजि**को वरपर सजाएर **बाऱ्हाब्व** तयार हुन्छ ।

६.३.३ गुब्व

गुभ्वय् व्रतवन्धको अवसरमा सम्मानपूर्वक खुवाइने भोज हो । नेवार समाजमा मुर्दा उठाउन र डाहासंस्कारको लागि **सिगुथि**को व्यवस्था गरिएको हुन्छ• र गुथिका सदस्यहरूलाई गुथियार भनिन्छ । **गुभ्वय्** यिनै गुथियारहरूलाई खुवाइने सॉंस्कृतिक महत्व बोकेको भोज हो । व्रतवन्धको अवसरमा **कजि**ले आफ्नो गुथिका सम्पूर्ण सदस्यहरूलाई गच्छे अनुसार **गुभ्वय्**को आयोजना गर्नुपर्ने अनिवार्य नियम छ । भोजको आयोजना गर्न नसकिएको अवस्थामा गुथियारहरूलाई आमन्त्रण गरी चियापान मात्र पनि गराउन सकिन्छ । तर

---

* नेवार समाजमा छोरी किशोरावस्थामा पुग्नु अगाडि दुई वटा संस्कार सम्पन्न गरिन्छ । छोरी ५ वा ७ वर्ष पुगेपछि इहि गरिन्छ भने ९ वा ११ पुगेपछि वा महिनावारी प्रारम्भ हुनुअघि बाऱ्हा राख्ने गरिन्छ । यसलाई अचेल क्रमशः बेल विवाह र सूर्यदर्शन पनि भन्ने गरिएको पाइन्छ ।

◆ बाऱ्हा राख्ने क्रममा १२ दिनसम्म कोठामा थुनेर बस्नुपर्ने हुनाले कोठाभित्रै खेल्नको लागि उसँग उसको साथी एकजना पनि राख्ने गरिन्छ । उक्त साथी १२ दिनसम्म सोही कोठामा सुत्ने गर्दछ । यसरी बस्ने साथीलाई बाऱ्हा पासा भनिन्छ । बाऱ्हा निकाल्ने दिन बाऱ्हा पासालाई समेतसँगै राखेर पूजा सम्पन्न गरिन्छ । बाऱ्हा पासा नभएको वा नपाएमा बच्चाको बज्यै, दिदि, बहिनी वा आमा पनि साथीको रूपमा बस्न सक्छ ।

• यस प्रकारको गुथिमा घरका पुरूषले मात्र सदस्यता पाउँदछ र विभिन्न अवसरमा संचालन हुने यस गुथिको भोजमा पुरूष मात्रै सहभागि हुन पाउँदछ । तर गु भ्वय्मा भने पुरूष महिला जोकोहि पनि सहभागि हुन पाउँदछ ।

गुथियारलाई व्रतवन्धको अवसरमा सहभागी गराउनै पर्ने व्यवस्था रहेको पाइन्छ । यसरी गुथियारलाई व्रतवन्धको अवसरमा सहभागि गराइएको छैन भने उक्त व्रतबन्ध गरिएको व्यक्तिको मृत्युमा दाहसंस्कार कार्यको लागि गुथि जिम्मेवार हुँदैन । यसबाट नेवार समाज वा जीवनमा **गुभ्वय्**को महत्व प्रष्ट हुन्छ ।

गुभ्वय्को दिन सर्वप्रथम गुथियारहरू जम्मा भएको ठाउँसम्म **सलिमतः** (**सलि**मा तेल हालेर बनाइएको दियो) सहित आमन्त्रणको पठाउने कार्यसँगै **गुब्व** राख्ने कार्यको **थालनी** गरिन्छ । यसपछि गुथियारहरूलाई भोज घरमा भित्र्याए लगत्तै हात चोख्याउन लगाई लहरैमा बस्न आग्रह गरिन्छ । गुथिको जेष्ठानुक्रम अनुसार सबै जना बसिकेपछि वटुक, **कजि** र वटुकको बुबा आमालाई सबभन्दा माथि बसालेर गुथिका **थाकुलिंले सगं** (सगुन) दिई **कजि**लाई **बेतलि** (पगरी) बाँधिदिने चलन छ भने घरको तर्फबाट सम्पूर्ण गुथियारहरूलाई टिका लगाई दक्षिणा सहित फूल र **क्वखा** (रातो र/वा सेतो तोरणलाई काटेर बनाइएको एक प्रकारको माला) प्रदान गरिन्छ ।* यसपछि विधिवत् रूपमा भोजन गराइन्छ ।

गुभ्वय्मा गुथियारको संख्या बाहेक **द्यःब्व, आगंब्व, पाःब्व**◆, **सुलिंब्व, भालिंब्व, सुवाःब्व, छेँब्व**• पनि राखिन्छ । तर **भ्वय्ब्व**कै रूपमा **पाःब्व**सम्म मात्रै राखिन्छ भने त्यसपछिका **ब्व**हरूको हकमा लप्ते मात्रै बिछ्याइन्छ जसमा मिठाइ, रोटीहरू मात्रै थपिन्छ ।

गुब्व तयार गर्ने विधि

लप्तेको बीचमा दुई मुठ्ठी बजि राखी अघिल्तिर **बजि**सँगै **स्याबजि**, **हाकुमुस्या** र २ टुक्रा **छोय्ला** राखिन्छ र यसको पनि ठीक अगाडि **मायःव** सजाइन्छ । **मायःव**को दायाँतिर क्रमशः **फःसि, पालुकक, तुइजु, साखः, घ्यो** र ४ थोप्ला **पंला** राखिन्छ । त्यसै गरी **मायःव**को बाँयातिर क्रमशः **वाउँचा, कमुघासा, खय्पि चय्पि, नलूक्वें, भ्वरि आति** र **तःखा** राखिन्छ । अन्तमा **कमुघासा** र **बजि**को बीचमा **गोल**मा सजाइन्छ । यसरी तयार भएको **ब्व**को अगाडि **थ्वं** भरेको **सलि** राखेपछि **गुब्व** तयार हुन्छ । यसरी **गुब्व** तयार पार्न **हिंलापंला** सहित न्यूनतम १२ **ब्वघासा** हुनु पर्दछ ।

---

* मरि तनेगु (मिठाइ रोटी थप्ने) भनेर भ्वय्ब्वमा घरका आफन्तजनले गच्छे अनुसार अण्डा, मिठाइ रोटी आदि चढाउँछन् । यसको लागि आयोजकका दाजुभाइको तर्फबाट भने गोजामरी (चाकु बिनाको योमरी) नै चढाउनु पर्ने प्रचलन रहेको छ अनिवार्य रूपमा गोजामरी (तर अन्य समुदायमा यसको व्यवस्था रहेको पाईंदैन ।) जसबाट उक्त परिवारको खलक दाजुभाइ छ भन्ने थाहा हुन्छ ।

◆ सबै गुथियारहरू मिलेर हरेक वर्ष पालैपालो गुथि संचालन गर्ने गरिन्छ । यसक्रममा गुथि संचालन गर्ने पालो परेको गुथियारलाई पाःलाः भनिन्छ र गु भ्वय्मा पाःलाःको लागि राखिएको भाग नै पाःब्व हो ।

• भोजघरको लागि राखिएको भाग

गुब्व

फोटो रेखाचित्र



आवश्यक ब्वघासाहरू

१ बजि	२ स्याबजि	३ हाकुमुस्या	४ छोय्ला
५ व:	६ फ:सि	७ पालुकक	८ तुइजु
९ साख:	१० घ्यो	११ पंला (४ थोप्ला)	१२ वाउँचा
१३ कमुघासा	१४ खय्पि	१५ चय्पि	१६ भ्वरि
१७ आति	१८ हिला	१९ क्वेंला	२० त:खा
२१ गोलमा	२२ थ्वं		

६.३.४ जन्तब्व

अचेल जन्त भन्नाले सामान्यतया: विवाहको दिन दुल्हापक्षको पाहुनाहरूको रूपमा बुझ्ने गरिन्छ । वास्तवमा दुल्हा पक्षबाट सहभागि हुने पाहुनाहरू दुई स्तरका हुन्छन् । जसलाई **लँस्वमि** र **जन्त** भनिन्छ । जन्त भन्नाले दुल्हा पक्षका दाजुभाइ र नजिकका आफन्तहरू हुन् भने साथीभाइ र टोलछिमेकी **लँस्वमि**को रूपमा सहभागि हुन्छन्। विवाहको दिन जन्त दुल्हासँगै दुलहीको घर पुग्दछ भने **लँस्वमि** दुलही अन्माउने बेलामा मात्रै आइपुग्दछ । यसरी सहभागि हुने **लँस्वमि**लाई भोजन गराउनु पर्दैन तर जन्तमा सहभागिलाई भने विशेष परिकारहरू सहित भोजन गराउनु पर्ने प्रचलन रहेको पाइन्छ । त्यसैले **लँस्वमि** जति पनि संख्यामा जान वा लान पाइन्छ तर **जन्त** सकभर मितव्ययी संख्यामा लानु पर्दछ भन्ने मान्यता रहेको पाइन्छ । अर्को तर्फ **ख्वा:स्व: वनेगु*** कार्यक्रममा **जन्त** आएका पाहुनाको संख्या भन्दा १० गुणा बढी संख्यामा पाहुनालाई सहभागि गराउन सकिने प्रचलन छ । यसले **जन्त** संख्यालाई मितव्ययी बनाउन प्रेरित गर्दछ ।

* विवाहको एकदुई दिनपछि दुलहीको परिवार र नजिकका आफन्त आफ्नो चेलीलाई भेट्न दुलहाको घर पुग्दछ । जसलाई ख्वा:स्व: वनेगु भनिन्छ ।

स्यस्यः समाजमा विद्यमान जन्तको भोज सम्बन्धी एउटा रमाइलो प्रसंगलाई यहाँनिर उल्लेख गर्न सान्दर्भिक हुन्छ । जन्तको भोजमा **पाजु** (दुलहीकी मामा) लाई जन्त भोज खाँदै गरेको लहरको अघिल्तिर मुखामुख गरी बसालेर **बजि** बिनाको भोज खुवाउने गरिन्छ । चलन अनुसार जन्तको भोजमा **कासुला** राखिसकेपछि **पाजु**लाई बोलाएर अगाडि बसाइन्छ र **ब्व** तयार गर्न आवश्यक सबै परिकारहरू पस्केर भोजन गराइन्छ । त्यसपछि जति पनि परिकारहरू थप्नको लागि ल्याइन्छ **पाजु**लाई पनि राखिदिन्छ र **पाजु** पनि **जन्तभ्वय्** खान बसेकाहरूसँगै मात्र उठ्न मिल्दछ । उल्लेखनीय छ **जन्तभ्वय्**मा **द्यःब्व, आगंब्व** राखिंदैन ।

जन्तब्व तयार गर्ने विधि

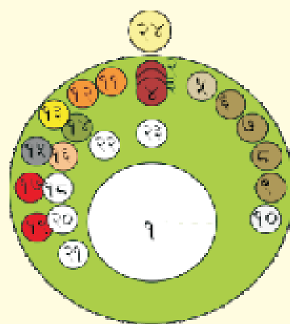
लप्तेको बीचमा दुई मुठ्ठी **बजि** राखेर यसको अघिल्तिर **मायव:, लापिवः** र **खैंवः** लाई क्रमशः एक अर्को माथि खप्ट्याएर राखिन्छ । यसको दायाँतिर क्रमशः **फ:सि, पालुकक, तुइजु, साखः, घ्यो** र ६ थोप्ला **पंला** राखिन्छ । यसमा एकपछि अर्को गरी लहरै वा पालुकककलाई बाहिरतिर र **तुइजु**लाई भित्रतिर, **साखः**लाई बाहिर तिर **घ्यो**लाई भित्रतिर पर्ने गरी **पालुकक** र **तुइजु** तथा **घ्यो** र **साखः** लाई जोडी जोडी बनाएर पनि सजाउन सकिन्छ । यसपछि **मायव:**को बायाँतिर क्रमशः **वाउँचा, कमुघासा, खय्‌पिचय्‌पि, म्ये, नुगः, भ्वरि, आति, नलू, क्वें** सजाइन्छ । यसै लहरको अन्तिममा बजिको बायाँतिर **त:खा** राखिन्छ । अन्तमा **वः** र **बजि**को बीचमा **ग्वःखें** एवम् **खय्‌पिचय्‌पि** र **बजि**को बीचमा गोलमा राखेर **ब्व** तयार पारिन्छ । यदि **बलि** पूजा गरिएको छ भने **वाउँचा** र **बजि**को बीचमा **मूला** पनि राख्ने गरिन्छ । यसरी तयार भएको **ब्व**को अघिल्तिर **अय्‌ला:**ले भरिएको **सलि** राखेपछि **जन्तब्व** तयार हुन्छ ।

जन्तब्व

फोटो



रेखाचित्र



आवश्यक ब्घासाहरू

१ बजि	२ स्याबजि	३ हाकुमुस्या	४ छोय्ला
५ माय्वः	६ लापिवः	७ खैँवः	८ फःसि
९ पालुकक	१० तुइजु	११ साखः	१२ घ्यो
१३ पंला (६ थोप्ला)	१४ वाउँचा	१५ कमुघासा	१६ खय्पि
१७ चय्पि	१८ गोलमा	१९ म्ये	२० नुगः
२१ भ्वरि	२२ आति	२३ हिंला	२४ क्वेंला
२५ तःखा	२६ ग्वःखें	२७ थ्वं	

६.३.५ ल्यास्वयाब्व

नेवार समाजमा दुलही भित्र्याएको ४ दिन पछि ज्वाईं, छोरी, दुलहीको मामा र **लमि**को उपस्थितिमा दुलहीको दाइजोको हिसाब निकालेर दुलहा पक्षलाई बुझाउने गरिन्छ । यस दिन दुलहा दुलहीको साथमा दुलहीको मामा र **लमि**लाई विशेष सम्मानका साथ भोजन गराइन्छ । यसलाई **ल्यास्वयाभ्वय्** भनिन्छ ।

ल्यास्वयाब्व तयार गर्ने विधि

ल्यास्वयाब्व र **ग्वय्साःब्व** एकै किसिमले तयार पारिन्छ । तसर्थ **ल्यास्वयाब्व** तयार पार्ने विधिको लागि **ग्वय्साःब्व** तयार गर्ने विधि हेर्नु होला ।

६.३.६ दुचायेके ब्व

नेवार समाजमा छोरी अन्माइसकेपछि भोलिपल्ट वा त्यसै दिन ज्वाई भित्र्याउने प्रचलन छ । यस क्रममा ज्वाईं, छोरी, छोरीको मामा, **लमि** गरी ४ जनालाई खुवाइने भोजलाई **दुचायेकेभ्वय्** भनिन्छ ।

दुचायेके ब्व तयार गर्ने विधि

दुचायेकेब्व र **ग्वय्साःब्व** एकै किसिमले तयार पारिन्छ । तसर्थ **दुचायेके ब्व** तयार पार्ने विधिको लागि **ग्वय्साःब्व** तयार पार्ने विधि हेर्नु होला ।

६.३.७ ख्वाःस्वयाब्व

ज्वाई भित्र्याइसकेपछि भोलिपल्ट दुलहीको माइती खलक दुलहाको घर पुगेर आफ्नो चेलीलाई भेट्न आउने प्रचलन छ । यसलाई **ख्वाःस्वयेगु** भनिन्छ । यस दिन माइती खलकलाई भोज खुवाउनु पर्दछ । जसलाई **ख्वाःस्वयाभ्वय्** भनिन्छ ।

ख्वाःस्वयाब्व तयार गर्ने विधि

ख्वाःस्वयाब्व र **जन्तब्व** एकै किसिमले तयार पारिन्छ । तसर्थ **ख्वाःस्वयाब्व** तयार गर्ने विधिका लागि **जन्तब्व** तयार गर्ने विधि हेर्नुहोला ।

६.३.८ सजंबुजंब्व

दुलही भित्र्याइसकेर **थांब्व** खुवाइसकेपछि **सजंबुजं**को तयारी गरिन्छ । यस क्रममा दुलहा, दुलही, **लमि**, दुलहीको मामा र सुकुना बोक्ने **मिलाः*** गरी ५ जना विशेष भोज खुवाइन्छ । जसलाई **सजंबुजंभ्वय्** भनिन्छ ।

सजंबुजंब्व तयार गर्ने विधि

सजंबुजंब्व र **जन्तब्व** एकै तरिकाले राखिने हुँदा **सजंबुजं** तयार गर्ने विधिको लागि **जन्तब्व** तयार गर्ने विधि हेर्नुहोला ।

६.३.९ थांब्व

नेवार समाजमा विवाह संस्कार अन्तर्गत दुलही भित्र्याइसकेपछि र छोरी अन्माउनु अघि दुल्हादुल्हीलाई एउटै थालमा राखेर भोज खुवाउने प्रचलन छ र यसलाई **सजंबुजं नकेगु** वा **थांब्व नकेगु** भनिन्छ भने यसरी खुवाइने **ब्व**लाई **थांब्व** भनिन्छ । यस प्रकारको भोज **ज्यनालप्ते**मा राखेर पुनः उक्त **लप्ते**लाई **थांभु**मा राखेर खुवाइन्छ । यसैगरी **थांब्व भुईं**मा राखेर खुवाउन नहुने मान्यता छ । त्यसैले यसलाई विशेष प्रकारको आसन मस (त्रिखुट्टी) माथि राखेर पस्किन्छ । यसरी पस्किसकेपछि पहिला दुल्हाले र त्यसपछि दुल्हीले विभिन्न विधिबाट पाँच चोटी भोजन गर्दछ । उक्त विधि अनुसार सर्वप्रथम बुढी र चोर औंलाले, त्यसपछि क्रमशः बुढी र माझी औंला, बुढी र साँइली औंला, बुढी र कान्छी औंलाले ग्रहण गर्दछ भने अन्तिममा पाँचै औंलाले भोजन गर्दछ । यसपछि घरकी **नकिं**ले दुल्हालाई **ग्वःखें** दिन्छ । उक्त **ग्वःखें** एकचोटी टोकेर दुल्हाले दुल्हीलाई दिन्छ र दुल्हीले पनि एकचोटी टोकेर **ब्व** मै राख्छ । यसपछि **थांब्व नकेगु** सम्पन्न हुन्छ । उल्लेखनीय छ यसक्रममा

---

* नेवार समाजमा अर्को एक महत्वपूर्ण र मौलिक गुथिको व्यवस्था गरिएको हुन्छ जसलाई मिलाः गुथि भनिन्छ । सामान्यतयाः यो गुथि कम संख्याको हुन्छ । विशेष गरी भोजको आयोजना गर्दा निम्तो पुऱ्याउने, मृत्यु भएको अवस्थामा आफन्तजनलाई खबर पुऱ्याउने, मृत्यु संस्कारमा जुठो परेर घरका परिवारले गर्न नमिल्ने कार्यहरू यो गुथिका सदस्यहरूले गर्दछ । यो एक प्रकारले दुई साथी बीच मीत लगाए झै मन मिल्ने साथीहरूबीच दाजुभाइ नाता गाँस्नु हो । त्यसैले गुथियारलाई चलनचल्तीलाई भाइ पनि भन्ने गरिन्छ । यस बाहेक विवाह संस्कारमा दुलहाको तर्फबाट सुकुना बोकेर जन्त जाने र सुकुना बोकेर दुलहीलाई दुलहाको घरसम्म पुऱ्याउने जिम्मेवारी पनि यहि गुथिको हुन्छ ।

दुल्हादुल्हीले **थांब्व** खानेभन्दा पनि खाएको अभिनय मात्रै गर्दछ ।

पुरानो परम्परा अनुसार दुलहीको घरमा **थांब्व** खुवाउने प्रचलन नरहेको र यो प्रचलन पछिल्ला दिनमा विकास भएको बताइन्छ । तर हालका दिनमा आएर यो एउटा अनिवार्य परम्पराको रूपमा विकास भई सकेको छ ।

सामान्यतयाः नेपाली समाजमा श्रीमतीले श्रीमान्‌को जुठो खान मिल्ने तर श्रीमान्‌ले श्रीमतीको जुठो खान नमिल्ने मान्यता रहेको पाइन्छ । तर नेवार समुदायमा **थांब्व** खाई सकेपछि भने श्रीमान् श्रीमतीले एकले अर्काको जुठो खान मिल्छ भन्ने मान्यता रहेको पाइन्छ ।

थांब्व तयार गर्ने विधि

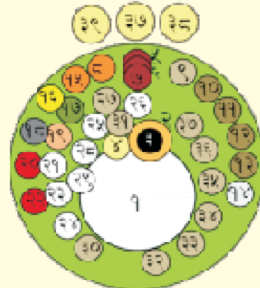
लप्तेको बीचमा दुई मुठ्ठी **बजि** राखी यसको ठीक अघिल्तिर **स्याबजि, मुस्या** र दुई टुक्रा **छोय्‌ला** राखिन्छ । यसको पनि अघिल्तिर **माय्‌वः** राखेर यसमाथि क्रमशः **लापिवः** र **खैंवः**लाई एक अर्को माथि खप्ट्याएर राखिन्छ । यसको दायाँतिर क्रमशः **फःसि, पालुकक, तुइजु, साखः, घ्यो** र ६ थोप्ला **पंला** राखिन्छ । यसमा एकपछि अर्को गरी लहरै वा **पालुकक**लाई बाहिरतिर र **तुइजु**लाई भित्रतिर, **साखः**लाई बाहिरतिर **घ्यो**लाई भित्रतिर पर्ने गरी **पालुकक** र **तुइजु** तथा **घ्यो** र **साखः** लाई जोडी जोडी बनाएर पनि सजाउन सकिन्छ । यसपछि **माय्‌वः**को बायाँतिर क्रमशः **वाउँचा, कमुघासा, खय्‌पिचय्‌पि, ६ थरी हिंला (म्ये, नुगः, भ्वरि, आति, नलू, क्वें)** सजाइन्छ । यसमा पनि **म्ये** र **नुगः, भ्वरि** र **आति** तथा **नलू** र **क्वें**लाई जोडी जोडी बनाएर सजाइन्छ । यसै लहरको अन्तिममा बजिको बायाँतिर **तःखा** राखिन्छ । अन्तमा **वः** र **बजि**को बीचमा **ग्वःखें** एवम् **खय्‌पिचय्‌पि** र **बजि**को बीचमा **गोल**मा राखेर **ब्व** तयार पारिन्छ । यदि **बलि** पूजा गरिएको छ भने **वाउँचा** र **बजि**को बीचमा **मूला** पनि राख्ने गरिन्छ । अन्तमा **अय्‌लाः**ले भरिएको **सलि**लाई **ब्व**को अघिल्तिर सजाएपछि **थांब्व** तयार हुन्छ ।

थांब्व

फोटो



रेखाचित्र



आवश्यक ब्वघासाहरू

१ बजि	२ स्याबजि	३ हाकुमुस्या	४ छोय्ला
५ माय्वः	६ लापिवः	७ खैँवः	८ वाउँचा
९ फःसि	१० पालुकक	११ तुइजु	१२ साखः
१३ घ्यो	१४ पंला (६ थोप्ला)	१५ कमुघासा	१६ खय्पि
१७ चय्पि	१८ म्ये	१९ नुगः	२० भ्वरि
२१ आति	२२ हिंला	२३ क्वेंला	२४ तःखा
२५ गोलमा	२६ ग्वःखें	२७ लाबा	२८ भुटन
२९ निकोला	३० कासुला	३१ खायाला	३२ गोलभेरा अचार
३३ लैं अचार	३४ आलु	३५ भुति	३६ केउ
३७ थ्वं	३८ अय्ला	३९ ताकुथ्वं	

६.३.१० ग्वय्साःब्व

नेवार समाजमा बुहारी भित्र्याइसकेपछि आफ्ना दाजुभाइ खलकलाई गच्छेअनुसार भोज खुवाउनुपर्ने अनिवार्य व्यवस्था रहेको छ । यसरी खुवाइने भोजलाई **ग्वयसाः भ्वय्** भनिन्छ ।* **ग्वयसाःभ्वय्** नखुवाएको अवस्थामा उक्त बुहारीलाई दाजुभाइ खलकले आफ्नो सामाजिक तथा साँस्कृतिक क्रियाकलापमा सहभागि गराउँदैन । यसलाई **ब्याहास्वयाभ्वय्** पनि भन्ने गरिन्छ । **ग्वय्साःभ्वय्**लाई एक प्रकारले नयाँ दुलहीलाई विधिपूर्वक दुलहाको खलकमा भित्र्याउने वा परिचय गराउने प्रक्रियाको रूपमा लिइन्छ । त्यसैले यस भोजमा दुलहीसँग बसेर दाजुभाई खलकले भोजन गर्ने गरिन्छ । यस भोजमा दुलहा र दुलहीसँगै बसेर खानु पर्दछ भन्ने हुँदैन । तर दुलहीको सहभागिता भने उक्त भोजमा अनिवार्य हुन्छ ।

ग्वय्साःब्व तयार गर्ने विधि

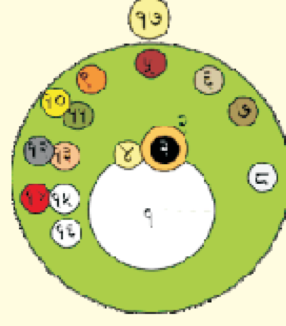
लप्तेको बीचमा दुई मुठ्ठी **बजि** राखी यसको ठीक अघिल्तिर **बजि**सँगै **स्याबजि, हाकुमुस्या** र २ टुक्रा **छोय्ला** राखिन्छ । यसको पनि ठीक अगाडि **माय्वः** राखिन्छ । **माय्वः**को दायाँतिर क्रमशः **फःसि, अचार** र ४ थोप्ला **पंला** राखिन्छ । त्यसै गरी **वाउँचा**को बायाँतर्फ क्रमशः **खय्पि चय्पि, नलूक्वें, भ्वरिआति** सजाइन्छ । यसपछि **बजि**सँगै बायाँतिर **तःखा** राखेर **ब्व** तयार पारिन्छ । अन्तमा **अय्लाः**ले भरिएको **सलि**लाई **ब्व**को अघिल्तिर सजाएपछि **ग्वय्साःब्व** तयार हुन्छ ।

* ग्वय्साः भ्वय्मा बुहारीले दाजुभाइ खलकका सबै सदस्यहरूसँग परिचय गर्ने गरिन्छ । यस क्रममा बुहारीले ग्वय् (सुपारी) दिने गरिन्छ भने सदस्यहरूले दक्षिणा दिने प्रचलन छ ।

ग्वय्सा:ब्व

फोटो　　　　　　　　　रेखाचित्र





आवश्यक ब्वघासाहरू

१ बजि	२ स्याबजि	३ हाकुमुस्या	४ छोय्ला
५ माय्व:	६ फ:सि	७ अचार	८ पंला (४ थोप्ला)
९ वाउँचा	१० खय्पि	११ चय्पि	१२ नलू
१३ क्वें	१४ भ्वरि	१५ आति	१६ त:खा
१७ थ्वं			

६.३.११ जंकोब्व

नेवार समाजमा ७७ वर्ष ७ महिना ७ दिन पुगेपछि **जंको** गरिन्छ । **जंको** पुरूष वा महिला दुबैलाई गरिन्छ । पुरूष **जंको** गर्ने समय भएपछि उनकी श्रीमतिको उमेर नपुगे पनि श्रीमान्सँगै **जंको** गरिन्छ तर पुरूष बितेको अवस्थामा **जंको** गर्न महिलाको उमेर पनि ७७ वर्ष ७ महिना ७ दिन नै पुगेको हुनु पर्दछ । भनिन्छ यो उमेर पार गरेपछि मान्छेले देवत्व ग्रहण गर्दछ । मानिसको औसत आयु नै कम भएको त्यो समयमा उमेरले यो सिमा पार गर्नु पनि ठूलो उत्सव बन्थ्यो । यस अर्थमा **जंको**लाई एक प्रकारले मृत्यु माथि मानवीय विजयको प्रतिक स्वरूपमा मनाइने उत्सवको रूपमा लिन सकिन्छ । यस क्रममा वृद्धवृद्धालाई पांग्रा भएको रथमा आरोहण गराएर नाति पनातिहरूले रथ तानेर नगर परिक्रमा गराई स्थानीय विभिन्न देवीदेवताको दर्शन गराइन्छ । **जंको**मा चौरासी व्यञ्जन सहितको **ब्वघासा**हरू पस्केर भोजन गराइन्छ । यस क्रममा **द्य:ब्व** र **आगंब्व** पनि राखिन्छ । यस भोजमा **जंको** गरिएको व्यक्तिलाई कालिजको टाउको **सिउ**को रूपमा प्रदान गरिन्छ । भोजन सकेपछि **कल वायेगु** समेत गर्नुपर्ने हुन्छ ।

जंकोको यस उत्सवमा **जंको** सम्पन्न भएका नगरका आफ्नो समुदायभित्र बृद्धवृद्धाहरूलाई आमन्त्रण गरी भोज खुवाउने प्रचलन छ । यसलाई **जंकोभ्वय्** भनिन्छ । तर **जंकोभ्वय्** आयोजना गर्नै पर्छ भन्ने छैन । **जंकोभ्वय्** खुवाउनको लागि **जंको** सम्पन्न भएका नगरभरिका वृद्धवृद्धालाई **सलिमतः** सहित लिन पठाइन्छ । यसक्रममा यदि कसैले आउन इच्छा गर्छ तर ऊ हिड्न सक्दैन भने बोकेर भएपनि ल्याउनुपर्ने हुन्छ र भोजनपछि पनि यसै गरी पुऱ्याउन जानुपर्ने हुन्छ एवम् जो व्यक्ति लिन गएको हो उहि व्यक्तिले पुऱ्याउन जानुपर्ने हुन्छ । **जंकोभ्वय्** घरको कौसिमा राखेर वा घरको सबभन्दा माथिल्लो स्थानमा राखेर खुवाउनु पर्दछ । भोज खुवाउनको लागि तयार पारिने परिकारहरू चोखो हुनुपर्ने हुन्छ भने भोजन गराउन सहयोगी बस्ने व्यक्ति समेत नुहाएर चोखो भएर बस्नुपर्दछ । त्यसरी चोखो भएर बसेको एकजना मात्रै सहयोगीको रूपमा बस्न मिल्दछ भने भोजन गर्ने स्थानमा अरू कसैलाई जान वा हेर्न अनुमति हुँदैन । भोजनको क्रममा जेष्ठ वृद्धलाई **थाकुलिं** बनाएर भोज संचालन हुन्छ । यसअघि कसैले नदेख्ने गरी सूर्यको पूजा सम्पन्न गर्दछ भने भर्खर **जंको** गरेको व्यक्तिलाई विधिपूर्वक पूजा गर्न लगाई उक्त समुहमा समावेश गराइन्छ । यसरी पूजा सम्पन्न भएपछि **कचिला**लाई महाप्रसादको रूपमा सबैले बाँडेर खाने गर्दछ । अन्तमा हरेक सहभागिलाई **कनली** (विशेष प्रकारको पूजा थाली) मा राखेर एक एक भाग **भ्वय्ब्व** समेत दिएर बिदा गर्नुपर्ने हुन्छ । **जंकोभ्वय्** विशेष गरी बृद्धबृद्धालाई भोजन गर्न सजिलो होस् भन्ने हेतुले चपाउँदा नरम हुने खालका परिकारहरू जस्तै **चुंला**, **चतांमरी** आदि तयार पारिन्छ ।

यसरी **जंकोब्व**को चर्चा गर्दा दुई थरी **ब्व**को चर्चा गर्नु आवश्यक हुन्छ । एउटा त बृद्धवृद्धालाई मात्रै खुवाइने चौरासी व्यञ्जन सहितको **ब्व** र अर्को **जंकोभ्वय्** खुवाउन तयार पारिने **ब्व** । सजिलोको लागि यसमा **जंकोभ्वय्**मा तयार पारिने **भ्वय्ब्व**लाई **जंकोब्व** र चौरासी परिकार सहित तयार गरिने **ब्व**लाई **जंकोथांब्व** भनेर चर्चा गरिएको छ ।

जंकोथांब्व तयार गर्ने विधि

जंकोथांब्व विवाहमा खुवाइने **थांब्व** जस्तै गरी राखिन्छ तर यसमा अन्य परिकारहरू थपेर ८४ व्यञ्जन (हेर्नुस् अनुसूचि ३) पुऱ्याइन्छ । विभिन्न पुस्तकमा विभिन्न थरी चौरासी व्यञ्जनहरू उल्लेख भएको पाइन्छ । यसबाट चौरासी ब्यञ्जन पनि समुदाय र स्थान विशेषको आधारमा फरक हुने देखिन्छ र चौरासी व्यञ्जन अन्तर्गत चौरासी थरी परिकार हुनै पर्ने तर ती परिकार यहि नै हुनु पर्दछ भन्ने नरहेको थाहा हुन्छ । त्यसो त अध्ययनको क्रममा विभिन्न व्यक्तित्वहरूसँग गरिएको छलफलबाट पनि जसरी हुन्छ चौरासी ब्यञ्जन वा परिकार पुऱ्याउनु पर्ने तर यहि नै भन्ने नभएको कुरा थाहा हुन आएको छ । तसर्थ

जंकोथांब्व तयार पार्ने विधिको लागि **थांब्व** तयार पार्ने विधि हेर्नु होला ।

जंकोब्व तयार गर्ने विधि

जंकोब्व र **गुभ्वय्ब्व** एकै किसिमले तयार पारिन्छ । तसर्थ **जंकोब्व** तयार पार्ने विधिको लागि **गुब्व** तयार पार्ने विधि हेर्नुहोला ।

६.४ मृत्यु संस्कारसँग सम्बन्धित भ्वय्ब्व

नेवार संस्कृतिमा मृत्यु भएको १२ औं दिनसम्ममा विविध संस्कारहरू सम्पन्न हुन्छ । यसक्रममा विभिन्न दिनमा मृतकलाई **ब्व** राख्नुपर्ने चलन रहेको छ । जस अनुसार मृत्यु भएको चौंथो दिनमा **ल्वकचाःब्व**, सातौं दिनमा **न्हय्नुम्हाब्व**, दसौं दिनमा **एकसरेब्व**, एघारौं दिनमा **निछ्याब्व** र श्राद्धको दिनमा **खुसिब्व** राखिन्छ । यस मध्ये **ल्वकचाःब्व**, **एकसरेब्व** घरभित्र राखिन्छ भने **न्हय्नुम्हाब्व** घरको आंगन र खोलामा राखिन्छ । त्यसैगरी **निछ्याब्व** र **खुसिब्व** खोलाको वगरमा राखिन्छ । यी **ब्व**हरूमा **बजि**को सट्टा भात राखिन्छ तर **एकसरेब्व** र **खुसिब्व**मा चाँहि **बजि** नै प्रयोग गरिन्छ ।

मृत्यु संस्कारमा मृतकको लागि तयार पारिने परिकारहरू उसिनेर जिरा र नुनको धुलोमा मोलेर तयार पारिन्छ । विशेषगरी जुठो नपरेको, आमाबुबा दुबै बितिसकेको एवम् विवाहित घरकी चेलीले नुहाएर चोखो भई ती परिकारहरू तयार पार्नुपर्दछ ।

६.४.१ ल्वकचाःब्व

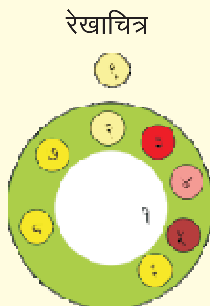
मृत्यु भएको ४ औं दिनमा **ल्वकचाःब्व** राखिन्छ । उक्त दिन आफन्तजनहरू खानेकुराका परिकारहरू लिएर मृतकका परिवारजनलाई भेट्न जाने प्रचलन छ जसलाई **ल्वकचाः वनेगु** भनिन्छ । यसरी ल्याइएका परिकारहरू सबै राखेर **ल्वकचाःब्व** राखिन्छ । उक्त **ब्व**लाई सोही दिन **जुगि** समुदायका व्यक्तिलाई दिइन्छ वा **पिखालखु**मा लगेर राखिन्छ ।

ल्वकचाःब्व तयार गर्ने विधि

सामान्य **ब्व** राखे झैं **लप्ते**को बीचमा **बजि** राखेर यसको वरपर **ल्वकचाः**को क्रममा आफन्तले ल्याएका परिकारहरू सजाइन्छ । यसक्रममा बजिको अघिल्तिर **मुवः** यसको दायाँतिर क्रमशः **चि** (नुन), **साखः** (सख्खर) र **केउफ्वया** राखिन्छ भने **मुवः**को बायाँतिर क्रमशः **गुन्चा र पालु** (अदुवा) राखिन्छ । अन्तमा **सलि**मा **धौ** (मृतक महिला भएमा) वा **दूध** (मृतक पुरूष भएमा) राखेर **ल्वकचाःब्व** तयार पारिन्छ ।

ल्वकचाःब्व

फोटो रेखाचित्र



आवश्यक ब्वघासाहरू

१ बजि	२ मुवः	३ आलु	४ चि	५ साखः
६ केउफ्वया	७ गुन्चा	८ पालु	९ धौ वा दुरू	

६.४.२ न्हय्नुम्हाब्व

न्हय्नुम्हाको दिन विभिन्न सात परिकार तयार पारी मृतकको लागि राखिने **ब्व**लाई **न्हय्नुम्हाब्व** भनिन्छ । यस दिन दुईवटा **ब्व** राखिन्छ । एउटा **ब्व** खोला वा नदिमा लगेर बिहानको १०/११ बजेतिर राखिन्छ भने अर्को **ब्व** घरको आँगन (ठिक बलेसि मुनि पर्ने गरी) मुनि बेलुका अबेर गरी राखिन्छ । यस दिन मृतक आए नआएको थाहा पाउन तीन वटा सिक्कालाई नेपाली कागजमा पोको पारी उल्टो बेरेर **ब्व** माथि राखिन्छ । यसरी उल्टो बेरेको सिक्कालाई मृतकले सुल्टो बेरेर जान्छ भन्ने जनधारणा रहेको पाइन्छ । जसको आधारमा मृतकले **न्हय्नुम्हाब्व** खाएर गयो भन्ने मानिन्छ ।

न्हय्नुम्हाब्व तयार गर्ने विधि

न्हय्नुम्हाब्व राख्नको लागि **कँय्बाता**मा तेल दलेर भात खाँदिन्छ र **लप्ते**को बीचमा **कँय्बाता** घोप्ट्याएर भात राखिन्छ । यस माथि क्रमशः **स्याबजि** र **हाकुमुस्या** राखेर यसलाई छोपिने गरी माथिबाट **मुवः** वा **कःसूवः** राखिन्छ । उक्त **वः** माथि जेरी वा एक थरी मिठाइरोटी राखेर त्यस माथि **ग्वःखें** राखिन्छ । यसपछि भातको चारैतिर विभिन्न सात थरी परिकारहरू **मासु, गुन्चा, केउ, कःसूकें, मायकें** राखिन्छ । तर यसमा कुन परिकार कहाँ राख्ने भन्ने निश्चित विधिको व्यवस्था भएको पाईंदैन । यसमा **लैं, तुसि** र **खौका** पनि राखिन्छ । यसपछि **थ्वं, दूध** र **पानी**ले भरिएको तीनवटा **सलि**लाई **ब्व**को वरपर तीनतिर राखिन्छ । अन्तमा तीन वटा

सिक्कालाई नेपाली कागजमा पोको पारी उल्टोबाट बेरेर **ब्व** माथि राखेर **अथः** * छोपिन्छ र यसमाथि एउटा **तिंकथि** (निगालो) राखेर बति दिइन्छ ।

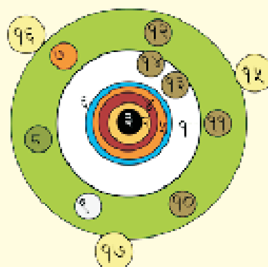
घर र खोलामा **न्हय्नुम्हाब्व** राख्ने तरिका र परिकार एकै प्रकारको हुन्छ । तर खोलामा राखिने **ब्व**मा सिक्का राखिंदैन र छोप्ने पनि गरिंदैन । बरू **ब्व** राखिसकेपछि सबै जना अलि पर बसेर पर्खिन्छ र कागले खाएपछि मात्रै घर फर्किन्छन् । कागले खानु लाई मृतकले खाएको मानिन्छ । यसमा मृतकको रूचिकर परिकार नै कागले सबैभन्दा पहिला खान्छ वा थुंग्छ भन्ने धारणा रहेको पाइन्छ ।

न्हय्नुम्हा ब्व

फोटो



रेखाचित्र



आवश्यक ब्वघासाहरू

१ जा | २ स्याबजि | ३ हाकुमुस्या | ४ कसूवः
५ मरिचरि | ६ खें | ७ कःसूकँ | ८ मायकँ
९ ला (७ टुक्रा) | १० आलु | ११ केउ | १२ गुन्चा
१३ लैं | १४ खौका | १५ लःसलि | १६ दुरूसलि
१७ थ्वं सलि

६.४.३ अःखःब्व

मृत्यु भएको दसौं दिनलाई **दुब्यंकेगु** भनिन्छ । यसदिन दिउँसो मृतकका परिवारजन बसेर भोज खाने गरिन्छ । परिवारको सदस्य बितेको अवस्थामा केहि समयको लागि विभिन्न परिकार र क्रियाकलापहरू बार्नुपर्ने प्रचलन छ । जुन विभिन्न विधि मार्फत् फुकाउने गरिन्छ । त्यस मध्ये **दुब्यंकेगु** दिन **अःखःब्व** राखेर **हाकुमुस्या** र **स्याबजि** फुकाउने गरिन्छ । नेपाल भाषामा अःखः भनेको उल्टो हो । यसरी मृत्यु भएको १० औं र ११ औं दिनमा उल्टोबाट **ब्व** राखेर वा **अःखःब्व** राखेर भोज खानुपर्ने चलन छ । मृत्यु संस्कार अन्तर्गत

---

* विशेषतः लुगा धुने प्रयोजनको लागि माटोले बनाइएको भाँडो

उल्लेख भएका अन्य **भ्वय्‌ब्व**हरू मृतकको लागि राखिने **भ्वय्‌ब्व** हुन् भने **अःखःब्व** मृतकका परिवारले **स्याबजि** र **हाकुमुस्या** फुकाउने हेतुले खानको लागि राखिने **भ्वय्‌ब्व** हो । यसमा भोजमा **द्यःब्व, आगंब्व** राखिन्छ ।

अःखःब्व तयार गर्ने विधि

अःखःब्व राख्न सबभन्दा पहिले **लप्ते**को बीचमा **हाकुमुस्या** र यसलाई छोपिने गरी **स्याबजि** राखिन्छ । यसमाथि **स्याबजि** पनि छोपिने गरी **बजि** राखिन्छ र **बजि**को अघिल्तिर **मुवः** र यसको दायाँ बायाँ क्रमशः **गुन्चा** राखिन्छ । यसपछि दायाँतिर **मुस्यांचा** राखेर **अःखःब्व** तयार पारिन्छ । **अःखःब्व** राख्दा १० औं दिनमा **हाकुमुस्या** मात्रै राखिन्छ भने ११ औं दिनमा **हाकुमुस्या** र **स्याबजि** राखिन्छ । यसरी १० औं दिनमा **हाकुमुस्या** फुकाइन्छ भने ११ औं दिनमा **स्याबजि** फुकाइन्छ ।

६.४.४ एकसरेब्व

दुव्यंकेगु वा १० औं दिन बेलुका विभिन्न परिकारहरू राखेर **एकसरेब्व** राखिन्छ । यसलाई **एकदसिब्व** पनि भनिन्छ । १० औं दिनमा राखिने हुनाले यसको लागि १० थरी परिकार र १० टुक्रा मासुको आवश्यक हुन्छ । यो **ब्व** घरभित्र राखिन्छ र ३ वटा हुन्छ । भोलिपल्ट उक्त **ब्व** मध्ये बीचको **ब्व**लाई **पिखालखु**मा लगेर सेलाइन्छ भने दायाँबायाँको **ब्व**लाई खोलामा लगेर सेलाउने गरिन्छ ।

यहाँनिर उल्लेखनीय के छ भने **एकसरेब्व**को लागि मासुलाई दहिमा मोलेर तयार पारिन्छ । पर्याप्त दहि उपलब्ध हुन नसकेको अवस्थामा एक थोपा दहि भएपनि उक्त मासुमा हाल्नु पर्दछ ।

एकसरेब्व तयार पार्ने विधि

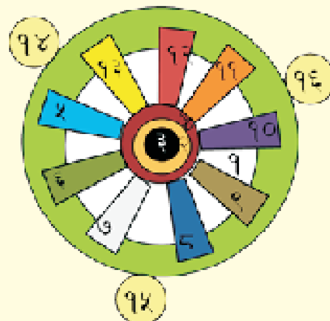
बजि छोपिने गरी धर्सोधर्सो पारेर विभिन्न परिकारहरू राखेर **एकसरेब्व** तयार पारिन्छ । यसको लागि सर्वप्रथम **लप्ते**को बीचमा दुई माना जति बजि राखेर यसमाथि **स्याबजि** र **हाकुमुस्या** राखिन्छ । उक्त **स्याबजि** र **हाकुमुस्या**लाई छोपिने गरी माथिबाट **मुवः** वा **कःसूवः** राखिन्छ । यसपछि चारैतिरबाट धर्सोधर्सो पारी **ला**, **गुन्चा**, **आलु**, **भुति**, **मुस्यांचा**, **स्याबजि**, **हाकुमुस्या** र **फःसि** जस्ता परिकारहहरू राखिन्छ । यसरी तयार भएको **ब्व** वरपर तीन वटा **सलि**मा पानी, दूध र **थ्वं** भरेर राखिन्छ । अन्तमा तीन वटा सिक्कालाई नेपाली कागजमा पोको पारी उल्टोबाट बेरेर **ब्व** माथि राखेर **भ्यः**ले छोपिन्छ र यसमाथि बति दिइन्छ ।

एकसरेब्व

फोटो



रेखाचित्र



आवश्यक ब्वघासाहरू

१ बजि (दुईमाना जति)	२ स्याबजि	३ हाकुमुस्या
४ कसूवः	५ ला (१० टुक्रा)	६ आलु
७ भुति	८ वाउँचा	९ गुन्चा
१० मुस्यांचा	११ केउ	१२ फःसि
१३ लैं	१४ लः	१५ दूध
१६ थ्वं		

६.४.५ निछ्याब्व

मृत्यु भएको ११ औं दिनमा **द्यःब्व, आगंब्व** र **कलब्व** सहित **ब्व** राखेर **कल वायेगु** गरिन्छ । यी **ब्व** औपचारिकताको लागि मात्रै राखिन्छ । त्यसैले **बजि** र परिकारहरू थोरैथोरै मात्र राखिन्छ । यसरी राखेको **ब्व**मा भात लगायत अन्य परिकारहरू थपेर खाने गरिन्छ । **कल वायेगु** गरिसकेपछि मृतकको लागि **न्हय्नुम्हाब्व** जस्तै गरी **ब्व** राखिन्छ जसलाई **निछ्याब्व** राखिन्छ । **निछ्याब्व**को लागि ११ थरी परिकारको आवश्यकता पर्दछ भने ११ टुक्रा मासु राख्ने गरिन्छ । यसरी राखिएको **निछ्याब्व**लाई खोलामा लगेर सेलाइन्छ

निछ्याब्व राख्ने तरिका

निछ्याब्व राख्ने विधि पूर्णतः **न्हय्नुम्हाब्व** राख्ने जस्तै हुन्छ । फरक केवल यसमा परिकारहरू बढेर ११ थरीको हुन्छ । यसको लागि आवश्यक परिकारहरूमा **खें, गुन्चा, आलु, मासु, वाउँचा, भुति, मुस्यांचा, कःसूकैं, मायकैं** र **केउ** पर्दछ ।

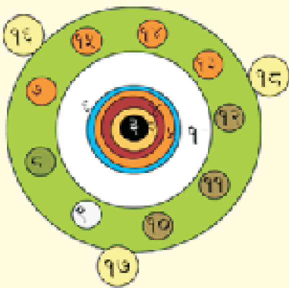
यसदिन **कल वायेगु ब्व** तयार पार्नको लागि **लप्ते**को बीचमा **बजि** राखेर यसमाथि **स्याबजि** र **हाकुमुस्या** राखिन्छ । त्यसपछि **बजि**को अगाडि **मुवः** राखेर दायाँबायाँ क्रमशः **गुन्चा** र **आलु** राखिन्छ । यसरी तयार भएको **ब्व**को अघिल्तिर **थ्वं** भरेको **सलि** राखिन्छ ।

निछ्याब्व

फोटो



रेखाचित्र



आवश्यक ब्घासाहरू

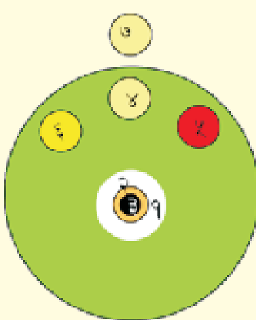
१ जा
२ स्याबजी
३ हाकुमुस्या
४ कसूवः
५ जेरी
६ खें
७ आलु
८ वाउँचा
९ गुन्चा
१० भुति
११ ला (११ टुक्रा)
१२ मस्यांचा
१३ कःसूकँ
१४ मायकँ
१५ केउ
१६ लःसलि
१७ दुरूसलि
१८ थ्वं सलि

निछ्याको दिन कल वायेगु गर्न राखिने ब्व

फोटो



रेखाचित्र



आवश्यक ब्घासाहरू

१ बजि	२ स्याबजि	३ हाकुमुस्या	४ मुवः
५ गुन्चा	६ आलु	७ थ्वं वा अय्लाः	

६.४.६ खुसिब्व

खुसि अर्थात् खोला, नदिमा लगेर राखिने **ब्व** हुनाले यसलाई **खुसिब्व** भन्ने गरिएको हो । नेवार समाजमा श्राद्धको बेला खोलामा लगेर पिण्ड सेलाउने क्रममा **खुसिब्व** पनि राखेर लाने प्रचलन छ ।

खुसिब्व तयार गर्ने विधि

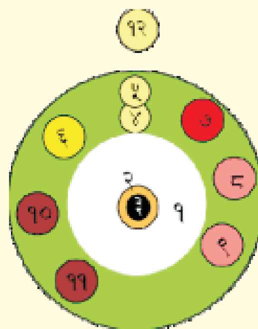
लप्तेको बीचमा बजि राखेर यसमाथि क्रमशः **स्याबजि** र **हाकुमुस्या** राखिन्छ । बजिको अघिल्तिर **मुवः** र **खैं** राखेर दायाँबायाँ क्रमशः **आलु** र **वाउचा** राखिन्छ । यसपछि आलुबाट दायाँतिर क्रमशः **भुति** र **केउ** राखिन्छ भने **वाउँचा**बाट बायाँतिर क्रमशः **कासुला** र **छोय्ला** राखिन्छ । अन्तमा **ब्व**को अघिल्तिर **अय्लाः**ले भरेको **सलि** राखेर **खुसिब्व** तयार गरिन्छ ।

खुसिब्व

फोटो



रेखाचित्र



आवश्यक ब्घासाहरू

१ बजि	२ स्याबजि	३ हाकुमुस्या	४ मुवः
५ खैं	६ वाउँचा	७ आलु	८ भुति
९ केउ	१० छोय्ला	११ कासुला	१२ अय्लाः

समाप्त

अनुसुची १ः नेवाःभ्वय्‌मा हुने न्यूनतम परिकार र यसलाई थप्ने क्रमबद्धता

क्रमवद्धता	परिकार
१	बजि
२	वाउँचा
३	पुकाला
४	थ्वं
५	सिमि
६	स्यँस्वँ
७	बजि
८	थ्वं
९	आलु
१०	बोसता
११	बजि
१२	कासुला
१३	भुति
१४	थ्वं
१५	बाहाँया ला
१६	चीगः केगू
१७	बजि
१८	धौ
१९	सिउ
२०	केउफ्‌वया
२१	अय्‌लाः
२२	म्वःसि
२३	मु
२५	खौका
२६	ल्वांग, सुपारी, सुकुमेल

अनुसुची २: मध्यपुर थिमि नगरभित्रका नेवार समाजमा सम्पन्न हुने संस्कारहरु

क्र.सं.	संस्कार	समय
१.	**धौबजि नकेगु** (दहि चिउरा खुवाउने)	सुत्केरी हुने केहि दिन अघि
२.	**मचाबू व्यंकेगु** (चोख्याउने, न्वारन)	बच्चा जन्मेको चौंथो वा छैथौं वा १२ औं दिनमा
३.	**मचाबू स्वःनेगु** (सुत्केरी हेर्नजाने)	मचाबू व्यंकेगु पछि
४.	**मचाबू लहिक वनेगु** (सुत्केरी पाल्न लाने)	सुत्केरी भएको १०/१५ दिनपछि
५.	**भिंजंको** वा **जा नकेगु** (अन्नप्राशन)	बच्चा ५ महिना नाघेपछि
६.	**निदँ बुदिं** (दोस्रो जन्मदिन)	बच्चाले २ दोस्रो वर्षपार गरेको दिन
७.	छोरा भए **मेलबा** वा **मचाजंको** (व्रतवन्ध)	बच्चाको बिजोडा उमेरमा (सामान्यतया बच्चा ५, ७, ९ वा ११ वर्षमा)
८.	छोरी भए **ईहि** (बेल विवाह)	बच्चाको बिजोडा उमेरमा (सामान्यतया बच्चा ५ या ७ वर्षपुगेपछि)
९.	छोरी भए **बाऱ्हा** (गुफा राख्ने वा सूर्यदर्शन)	बच्चाको महिनावारी हुने उमेरमा तर हुनुभन्दा अघि (सामान्यतयाः ९ वा ११ वर्षमा)
१०.	**बजि** वा **छुस्यामुस्या नक वनेगु** (गुफा बस्नेलाई खाजा खुवाउन जाने)	बाऱ्हा राखेको ६ दिनपछि
११.	**बारां छू वनेगु** (बेल विवाह र सूर्यदर्शन बेला सगुन दिने)	बेल विवाह र सूर्यदर्शनको बेला
१२.	**ग्वँय् बियेगु** (सुपारी दिने)	विवाहको केहि दिनअघि
१३.	**इहिपा** (विवाह)	छोरा या छोरी २० नाघेपछि
१४.	**दुचायेकेगु** (भित्र्याउने)	विवाह भोलिपल्ट वा केहि दिनमैज्वाईं भित्र्याउने
१५.	**ख्वाःस्वःवनेगु**	छोरी अन्माउने भोलिपल्ट
१६.	**व्याहा स्वायेगु** (सम्बन्ध विस्तार)	विवाहपछि छोरी र ज्वाईं वा छोरा र बुहारीको परिवारबीच सम्बन्ध विस्तार
१७.	**नखत्या ब्वनेगु** (चेली र श्रीमान्एवम्सन्तानलाई भोज खुवाउने)	चाडपर्वलगत्तै
१८.	**ज्याजंको** (भीमरथारोहण)	महिला वा पुरूषको उमेर ७७ वर्ष७ महिना ७ दिन पूरा भएपछि
१९.	**सिथं यंकेगु** (शवयात्रा)	मृत्यु लगत्तै
२०.	**न्हय्नुम्हा** वा **न्यानुम्हा**	मृत्यु भएको सातौं वा पाँचौं दिनमा
२१.	**दुव्यंकेको**	मृत्यु भएको दसौं दिनमा
२२.	**निछ्याः**	मृत्यु भएको ११ औं दिनमा
२३.	**घःसू**	मृत्यु भएको १२ औं दिनमा
२४.	**लत्या**	मृत्यु भएको ४५ औं दिनमा
२५.	**दकिला** (वर्षदिन)	मृत्यु भएको पहिलो वर्षमा मृत्यु भएको दिन
२६.	**श्राद्ध**	मृतकको सम्झनामा हरेक वर्ष मृत्यु भएको दिन

अनुसुची ३ः चौरासी ब्यञ्जन अन्तर्गतका परिकारहरु

(क) अध्ययनको क्रममा विभिन्न मध्यपुर थिमिका विभिन्न व्यक्तित्वहरूसँगको छलफलको क्रममा संकलन गरिएको चौरासी व्यञ्जनहरू

१	बजि	२	स्याबजि	३	हाकुमुस्या	४	छोय्ला
५	कासुला	६	खयाला	७	हँय्ला	८	दुगुला
९	चुंला	१०	कचिला	११	हिघासा	१२	च्वहिघासा
१३	जंला	१४	गोलमा	१५	म्ये	१६	नुगः
१७	भ्वरि	१८	आति	१९	सें	२०	स्वं
२१	नलू	२२	क्वें	२३	तःखा	२४	पुकाला
२५	निकोला	२६	बोसता	२७	न्याखुना	२८	तःकूला
२९	न्या	३०	लापिवः	३१	माय्वः	३२	खेंवः
३३	फःसि	३४	पालुकक	३५	तुइजु	३६	साखः
३७	घ्यो	३८	पंला (६ थोप्ला)	३९	कमुघासा	४०	चिम्हुकं
४१	वाउँम्हुकं	४२	सिम्हुकं	४३	ग्वःखें	४४	लाबा
४५	लैं अचार	४६	चाकुहि	४७	आलु	४८	भुति
४९	चीग्वः केउ	५०	तःग्वः केउ	५१	मुस्यांचा	५२	पःमाय्
५३	हयाउँ पःमाय्	५४	सिम्पु	५५	सकि	५६	तरू
५७	सकि	५८	इकंचा	५९	तुकं	६०	पाछै
६१	लैं	६२	कुनमू	६३	लैंचाना	६४	पाउँक्वा
६५	मिक्वा	६६	आलुछों	६७	चतामरी	६८	मुस्यापालु
६९	खय्पि	७०	चय्पि	७१	काउली	७२	धौं
७३	केउफ्वया	७४	द्यःलैं	७५	तुसि	७६	गाजर
७७	कःछे	७८	तु	७९	सुन्तला	८०	दुरूदइ
८१	मु	८२	लाग्वः	८३	सोवसो	८४	मिचः

(ख) हरिराम जोशीज्यूले आफ्नो पुस्तक प्रदीपः अविनव संस्कृति विश्वकोषमा उल्लेख गरेका चौरासी व्यञ्जनहरू

१ मायसिया	२ कसुसिया	३ मुस्यासिया	४ कोंलसिया
५ छुखिलु (छुचुं)	६ धउघासा (फसि/लैं)	७ खय्‌पि	८ चय्‌पि
९ वाउँचा	१० चिम्हुकं	११ वाउँम्हुकं	१२ सिम्हुकं
१३ पालु	१४ तकूपालू	१५ गुन्हुचा	१६ सकिट्ुक्रा
१७ सोकं	१८ चिकूगु सकि	१९ धाले	२० बय्‌लि
२१ अम्बः	२२ सतबय्‌सि	२३ ऋामलि	२४ मल्ता
२५छसूओ	२६ माय्‌ओ	२७ तुसिपुओ	२८ भुतुयाय्‌मिओ
२९ कसूओ	३० चाकुओ	३१ धुसाओ	३२ चिचिंदाओ
३३ चतांमरि	३४ चाममरि	३५ सूमरि	३६ योमरि
३७ धुमरि	३८ लोंचामरि	३९ माकुमरि	४० पचितामरि
४१ श्रीमरि	४२ पूमरि	४३ ध्वजमरि	४४ पौमरि
४५ चामरि	४६ ममरि	४७ त्वोंछत्र	४८ शंखमरि
४९ कुन्हुपालु	५० कुन्हुखय्‌पि	५१ कुन्हुचय्‌पि	५२ कुन्हुबुं
५३ धउबुं	५४ सिमल	५५ पाछै	५६ मिचो
५७ तुकं	५८ सोवसो	५९ लइखय्‌पि	६० लइपालु
६१ तरू	६२ सःपि	६३ कःसू	६४ हल
६५ गूल	६६ नःक्वा सकि	६७ तु	६८ कःछे
६९ खाइसि	७० केरा	७१ भम्सि	७२ तुसिपु
७३ नैक्या	७४ दाख	७५ सुपालु	७६ ब्या
७७ आमासि	७८ तःसि	७९ जय्‌पत्रि	८० नवधायँ
८१ अन्तलि	८२ इकंचा	८३ हलुपालु	८४ तेजपात

(ग) सुवर्णमान चित्रकारज्यूले आफ्नो पुस्तक चित्रकार (पुं) व मेगु समाजया तजिलजिमा उल्लेख भएका चौरासी व्यञ्जनहरू

१ पालु कू	२ म्वाःबुइ (मुस्या पालु)	३ वः (दहि दलेको वः)
४ कःसूबुइ (केराउ साँधेको)	५ मायबुइ (मास साँधेको)	६ खय्पि
७ चय्पिड	८ चःगुलि	९ सनांघासा (कर्कलोको गुन्द्रुक)
१० धौघासा(दहिमा साँधेको घोटेको मुला)	११ पालुघासा (दहिमा साँधेको घोटेको अदुवा)	१२ कःसूवः
१३ लाग्वः	१४ भुतिबुइ(बोडी साँधेको)	१५ लपि
१६ दुला (मुला उसिनेर बेसारमा साँधेको)	१७ हिंला (हिंङमा साँधेको मासु)	१८ पंला (दहीमा साँधेको छोय्ला)
१९ न्ह्यपुपंला (दहिमा साँधेको हरियो च्याउ)	२० खाइपंला (तिलको धुलोमा साँधेको कलेजो)	२१ खःपु पंला (दहिमा साँधेको सयपत्री)
२२ जंला	२३ छ्वय्ला	२४ छ्याला
२५ बुल्ला (कतमा पकाएको मासु)	२६ खोपुला (रांगाको थुतुनो)	२७ धन्वंतरी
२८ सुपालु	२९ मेय्छ्यंपु	३० सकि म्हुकं (पिंडालुको मस्यौरा)
३१ ला बजि (पःकामा साँधेको उसिनेको मासु)	३२ हाम्वःला (तिलको धुलोमा साँधेको किमा)	३३ कय्गु ला (पिंधेको केराउमा साँधेको किमा)
३४ संन्या खुना	३५ तरू चम्या	३६ लइ भुजा
३७ सिउला म्हुकं	३८ वाउँ म्हुकं	३९ कुनमु
४० सिमलबु	४१ धौबु	४२ ब्याः (बेल)
४३ खालु	४४ छिकिछिकि बु	४५ चि म्हुकं
४६ धालेबु	४७ चुंला	४८ धौ
४९ तःसि	५० सुन्तला	५१ तु
५२ ग्वः पःमाय्	५३ ग्वः भुति	५४ मू वाला (साँधेको मुंग)
५५ पाउँ हि (अमिलो हालेको रक्ति)	५६ तरूल	५७ चाकु पिपि
५८ लइसि	५९ पि गुलि	६० खें वाला
६१ न्या पुका	६२ थ्वः पुका	६३ सैं पुका
६४ गुलि पुका	६५ तःखा	६६ ऐंथमरि
६७ योमरि	६८ लोंचामरि	६९ लाखामरि
७० मथमरि	७१ गुलमरि	७२ हाम्वःग्वारा (तिलको लड्डु)
७३ ज्वः पस्ता	७४ दुरूमरि	७५ चपाग्वारा मरि
७६ तुकंचा	७७ पलःचा	७८ पाउँ
७९ फसिपु वाला	८० सकि भुजा	८१ सतबय्सि
८२ भोचा पासि	८३ चतांमरि	८४ तुसिपु वाला

अनुसुची ४ः नेवारी परिकार बनाउन प्रयोग गरिने परम्परागत मसला सामग्रीहरु

१. **तू चिकं** (तोरीको तेल)

२. **गंगु मल्ता** (सुकेको खुर्सानी)

३. **वाउँगु मल्ता** (हरियो खुर्सानी)

४. **मल्ता चुं** (धुलो खुर्सानी)

५. **सियातःगु मल्ता चुं** (भुटेको खुर्सानीको धुलो)

६. **जी** (जिरा)

७ **मलय्** (मरिच)

८. **पालु** (अदुवा)

९. **हलू** (बेसार)

१०. **मि** (मेथी)

११. **लावा** (लसुन)

१२. **चि** (नून)

१३. **तेजपात**

१४. **नैक्या** (नरिवल)

१५. **घ्यो** (घ्यू)

१६. **गरम मसला**

सन्दर्भ सामग्री

जोशी, हरेराम । २०७० माघ । प्रदीपः अविनव संस्कृति विश्वकोष । वर्कर्स पब्लिकेसन्स्, भक्तपुर ।

चित्रकार, सुवर्णमान । नेसं ११२४ । चित्रकार (पुं) व मेगु समाजया तजिलजि । सुरेश चित्रकार डल्लु काठमाडौं ।

श्रेष्ठ, रूकमिणी । विसं २०७१ । नेवाः संस्कृति छपुलु । नेपाली साहित्य मन्दिर, ख्वप ।

Shrestha, B. 1998. The Newars: the indigeneous population of Kathmandu Valley in the modern state of Nepal. Newah Vigyan, The jounal of Newar Studies, No. 2, NS 1119, Portland Oregan USA

Rajbhandari, N., 2004, "Cultural, Spiritual and Nutritional Value of Samaybaji", Newah

Vijnana: The Journal of Newar Studies, No. 5, NS 1125, Portland, Oregon, USA

Rajbhandari, B.M., 2008, Garva dekhi Maranoparanta ka Sanskar, [in Newari and Nepali], (Rituals from birth till death and after), Mass Printing Press, Kathmandu, Nepal

Toffin, G., 1975, "Jakoo: A Newar Family Ceremony", Contribution to Nepalese Studies,

Vol. 2, No. 1, Center for Nepal and Asian Studies (CNAS), Tribhuban University,

Nepal



लेखक : **राजेन्द्र तूबंजाः श्रेष्ठ**

ठेगाना - मध्यपुर थिमि न. पा-१०, थिमि

इ-मेल - reinrajen@gmail.com

अनुभव - नेपाल लिपि (प्रचलित, भुजिंमोल व रञ्जना) या कम्प्युटर फन्ट निर्माण

- सम्पादन - वार्षिक पत्रिका नेस्टार पृष्ठ र ब्वनामि, मासिक पत्रिका थेम्मृङ, दैनिक पत्रिका संन्ध्यादृष्टि

प्रकाशित कृति- प्रचलित लिपिया वर्णमाला - स्याःनुगःया लसय्, नेपालभाषा गजल संकलन

- ऐतिहासिक थिमि
- मध्यपुर थिमि बिस्काजात्रा
- सरसफाइ प्रणाली र प्रविधिहरूको संग्रह

विशेष सहयोगी समुह



राजेश सिवंजाः श्रेष्ठ



इन्द्रकृष्ण गोजा श्रेष्ठ



चन्द्रकृष्ण (गोपाल) जगुलु श्रेष्ठ



बाबुकाजी साछें श्रेष्ठ



रत्नकृष्ण फसी श्रेष्ठ

अध्ययनको क्रममा अमुल्य जानकारी प्रदान गर्नुहुने
आदरणीय व्यक्तित्वहरु



बुद्धि कुमार फसि श्रेष्ठ
मध्यपुर थिमि-१३, लाछिटोल



बद्रीनाथ ध्वाँ श्रेष्ठ
मध्यपुर थिमि-१३, वामुनेटोल



चन्द्रबहादुर साछें श्रेष्ठ
मध्यपुर थिमि-१२, इनाएटोल



सन्तबहादुर न्हाँ श्रेष्ठ
मध्यपुर थिमि-१४, तछुटोल



तुईलाल विजयानन्द श्रेष्ठ
मध्यपुर थिमि-१३, मरूटोल



तेज कृष्ण हाकुतरी श्रेष्ठ
मध्यपुर थिमि-१३, दथुटोल



रामचन्द्र सिवंजाः श्रेष्ठ
मध्यपुर थिमि, लाय्कू



चन्द्रबहादुर तिनसिं श्रेष्ठ
मध्यपुर थिमि-१३, दथुटोल



हरिकृष्ण न्हा श्रेष्ठ
मध्यपुर थिमि-१४, तछुटोल



हरिकृष्ण भाग्य श्रेष्ठ
मध्यपुर थिमि-१२, इनाएटोल

















नेपाल सम्वतं ११३६ न्हुदँ तथा सुतिनखाः को उपलक्ष्यमा
हार्दिक मंगलमय शुभ-कामना

रमेश साहु श्रेष्ठ
अध्यक्ष



सिद्धार्थ बचत तथा ऋण सहकारी संस्था लि.

मध्यपुर थिमि, शंखधर चोक, फोन : ६६३३२४६ इमेल : siddhartha_saccos@hotmail.com

---

लक्ष्मीभक्त (राजु) बजिबँजा श्रेष्ठ
अध्यक्ष



शंखधर बचत तथा ऋण सहकारी संस्था लि.

मध्यपुर थिमि-१३, शंखधर चोक, फोन : ५६३९१८७ इमेल : shankhadhar_save@yahoo.com

---

मदनसुन्दर जगुलु श्रेष्ठ
अध्यक्ष



ओसला बचत तथा ऋण सहकारी संस्था लि.

मध्यपुर थिमि-१३, दथुटोल, फोन : ६६३६५४५ इमेल : oslasacoos@gmail.com

---

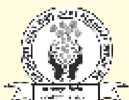
केशवचरण नाईजू श्रेष्ठ
अध्यक्ष



सहयोगी बचत तथा सेवा केन्द्र सहकारी संस्था लि.

मध्यपुर थिमि-१३, बालकुमारी, फोन : ६६३३४९५

जगत बहादुर सिंनारी श्रेष्ठ
अध्यक्ष



नव आदर्श बचत तथा ऋण सहकारी संस्था लि.

मध्यपुर थिमि-१३, शंखधर चोक, फोन : ५६३९५२२

ज्ञान कृष्ण ख्या श्रेष्ठ
अध्यक्ष



शुभश्री बचत तथा ऋण सहकारी संस्था लि.

मध्यपुर थिमि-१४, शंखधर चोक, फोन : ५६३९१९१



मूल्य रु. १५०/-



ISBN: 978-9937-0-0136-6